

sale & pepe

DICEMBRE 2012 - € 3,50

A MONDADORI



Pavlova al pepe rosa
con lamponi
e melagrana pag. 108



SCENOGRAFICI TIMBALLI da proporre in chiave moderna **L'ANTIPASTO È CRUDO** di pesce naturalmente **ARROSTI ECCELLENTI** carni scelte e ricette doc **SOFFICI MERINGHE** voluttuose golosità per un bianco Natale



C'EST LA-VIS

Se la vita è in bianco e nero, sorridi comunque.
Perché la vita è un po' chardonnay e un po' rosé.
C'EST LA VIE. C'EST LA-VIS.

www.la-vis.com





CHIAMA L'ECCellenza
SI RICORDERAI SEMPRE.



Solo latte locale controllato, senza conservanti.

La grana Bella Lodi è un prodotto di eccellenza, ottenuto solo con latte fresco pastorizzato, senza conservanti, e con un processo di maturazione controllato. Bella Lodi è un prodotto di eccellenza, ottenuto solo con latte fresco pastorizzato, senza conservanti, e con un processo di maturazione controllato. Bella Lodi è un prodotto di eccellenza, ottenuto solo con latte fresco pastorizzato, senza conservanti, e con un processo di maturazione controllato.



MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE, ALIMENTARI E RURALI



MINISTERO DELLA SANITÀ



MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE, ALIMENTARI E RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE, ALIMENTARI E RURALI



Lodigrana

Bella Lodi
La qualità è nella grana.

DALLA NOSTRA CUCINA

Pandolce di festa

Un dessert genovese bello anche da regalare e tante idee gustose per una tavola d'effetto.....15

Servizi

TEMA MESE

Timballi

Un piatto di antica tradizione in sei scenografiche declinazioni 20

SEMPLICI PIACERI

Pesce crudo

Sapienti tocchi gourmand per carpacchi, involtini e tartare 36

PASSIONI

Arrosti eccellenti

I consigli, i segreti e le ricette dei più rinomati macellai italiani 54

BONTÀ DI STAGIONE

Cardi e carciofi

Eleganti contorni con le nobili verdure del freddo 70

LA DOLCE VITA

Un soffio di meringa

Teatrali interpretazioni di una intramontabile delicatessen 102

Babà natalizi agli agrumi

Un grande classico partenopeo in veste invernale a tutto colore ... 116

IL TOCCO IN PIÙ

Scorzette d'agrumi

Piccole scaglie di sapore per grandi portate dolci e salate..... 130



36



80

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO

Sua maestà il cappone

In Piemonte, alla scoperta dei migliori allevamenti e delle ricette più sfiziose 66

L'INVITO

Un Natale classico

Ricette di anima tradizionale con spettacolari variazioni sul tema.....80

LUOGHI ECCELLENTI

Aosta e la sua montagna

L'arte, la tavola, le feste storiche. E tanto sci sulle piste di Pila..... 118

20



102



sale
pepe

La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

f

Sale&Pepe è su Facebook!

Venite a trovarci su facebook.com/saleeepemagazine per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



118



30

Scuola

LE TECNICHE

Piccole sfoglie per l'aperitivo

Con lo stesso impasto, quattro capolavori golosamente farciti.....30

LA RICETTA GOURMET

Baccalà alla napoletana

Una gustosa versione "alla pizzaiaola" con pomodoro, olive e capperi.....48

SCELTI DA SALE&PEPE

Due torte da maestro

Le sontuose creazioni di Mauro Morandin, pasticcere virtuoso 95

Rubriche

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier

Con il pesce crudo.....45

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Mostarda di Cremona 63

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Dal pane al dolce.....79

DETTAGLI DI STILE

Decor per rendere più bella la casa

Atmosfera di festa 93

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

Zuppere e salsiere.....99

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web

Impalpabili meringhe.....115

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo

Kringle estone.....127

Hanno collaborato
con noi a Dicembre



GAETANO BESANA

Intraprendente ideatore dell'Oasi di biodiversità di Galbusera Bianca a Rovagnate (Lecco), è anche patron della deliziosa Osteria Bio, un ristorante agriturismo ambientato in un vecchio fienile all'interno dell'Oasi. Pag. 80

MAURO MORANDIN

Pluripremiato e insegnante nelle migliori scuole, gestisce la pasticceria aperta dal padre ad Aosta nel 1966. Oltre al grande talento, due i suoi segreti: materie prime di qualità e lavorazione artigianale. Pag. 95



CARMELA CAPUTO

Gastronoma e insegnante riconosciuta, è la fondatrice di Cucinamica, la prima scuola di cucina a Napoli. Padroneggia le alchimie degli alimenti anche grazie alla laurea in biologia. Pag. 48



99

Lascia che
il gusto
ti porti lontano.

Lindt 
EXCELLENCE



Lindt Excellence Orange Intense è un'esperienza. Nata dalla passione dei Maîtres Chocolatiers Lindt, la perfetta combinazione delle migliori miscele di cacao con il tocco aromatico dell'arancia e le croccanti sfoglie di mandorla crea un cioccolato fondente dal sapore irresistibile. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.



Scopri tutte le varianti di Excellence su lindt.com

INDICE

LE RICETTE DI DICEMBRE 2012

ANTIPASTI, APERITIVI E DRINK

Amaretto orange con mandorle salate	17
Bocconcini di formaggio fresco allo speck	82
Caramelle alle olive	32
Carpaccio di baccalà, patate e confettura di cipolla	42
Datteri farciti al foie gras	82
Insalata di albicocche secche e stilton	82
Insalata di bollito con mostarda	64
Méi-méi di salmone	37
Ovetri di quaglia in salsa rosa al pepe rosa	82
Palline di ricotta e parmigiano con balsamico e melagrana	82
Ravanelli con burro all'acciuga	82
Ricciola in agrodolce con uvetta e pinoli, indivia e pistacchi	41
Rotolini di salmone e datteri	17
Scampi e polpo alla menta e vodka	39
Sfogliatine ai würstel	32
Tartara di pesce spada con i carciofi	40
Tonno con arance, finocchi e mandorle	38
Treccine al formaggio	32
Vol-au-vent ai funghi	31

PRIMI

Piccoli timballi di capelli d'angelo ai funghi	26
Risotto al teleggio con gremolata al timo	134
Sfornato di riso con polpettine di zucca e carne	24
Timballini di lasagna alla ricotta e pomodoro	22
Timballini di tagliatelle al saraceno, verdure e casera	28
Timballo di pappardelle al ragù e broccoletti	25
Timpano di scammaro	23
Tortelli al brasato di manzo con l'acciuga	88
Zuppa alla uca	119

SECONDI

Anatra in salsa di cedro e pistacchi	88
Arrosto dei presidi	56

Arrosto di cappone in salsa di mirtillo	68
Arrosto fiorentino	55
Baccalà alla napoletana	49
Carré gratinato alle erbe con castagne e scalogni	60
Filletini di branzino vanigliato	88
Piocco al forno con patate, salsa al ginepro e broccolo	59
Insalata di cappone con castelmagno	68
Petto di cappone ripieno con tartufo	68
Rotolo con salsiccia e verdure	57
Soca (pasticcio di carne)	120
Tagliata con burro agli agrumi	134

CONTORNI

Carciofi in pastella croccante con cipollotti in agrodolce	76
Cardi gobbi gratinati in sfoglia con scamorza e pancetta	72
Flan di cardi con peperoni	76
Insalata d'inverno con citronnette al Campari	18
Insalata di barbabietole alla melagrana in foglie di radicchio	85
Pinimonio nella bague	18
Purea di patate allo zafferano	90
Rose di carciofo all'erba limoncina	71
Sauté di carciofi, finferli e scalogni al timo	74

DESSERT

Babà nautali agli agrumi	117
Dacquoise ai pistacchi con yogurt e caramello	112
Frutta caramellata con zucchero al lime	134
Ghirlanda al cardamomo e caffè	106
Kringles estoni	128
Meringata con marron glacé e violette	112
Pandolce genovese	16
Panettone rifatto all'arancia	90
Pavlova al pepe rosa con lamponi e melagrana	108
Rotolo con zenzero candito, noci e datteri	105
Tegole valdostane	124
Torta alla cannella con mousse di cioccolato extrabitter	110
Torta castagna	97
Torta langarola	96

INDIRIZZI

Abito qui, www.abitoqui.it
Alessi, www.alessi.it
Andrea Fontebasso 1760 Tognana,
www.tognanaporcellane.it
Argenteria Dabbene, [www.argenteria
dabbene.com](http://www.argenteria
dabbene.com)
Asa, distr. www.merito.it
Atlantis, distribuito da Luigi Galli
Aynsley, distribuito da Luigi Galli
Biossi Home, www.biossihome.it
Bianco Maricò, www.biancomarico.com
Blueside, www.blueside-design.it
BMorone, www.bmorone.it
C&C Milano, www.cecimilano.com
Coin, www.coin.it
Christofle, www.christofle.com
Cutipol, distr. www.manicaretti.eu
Dedar, www.dedar.com
Deva Kube, distr. www.livellara.com
Driade, www.driade.it
Emma Ci, www.emmaci-atelier.it
Fade, www.fade.sm
Farrow and Ball, www.farrow-ball.com
Fire Factory, 0289404112
Florini un giardino, www.florinungiardino.it
Fronzoni di Cappellini, www.cappellini.it
Global, www.o-koren.it
Herend, www.herend.com
Himla, distr. www.scantex.it
Ichendorf, distr. www.corrado-corradi.it
Ikea, www.ikea.it
Ilaria Gori, www.ilaria-gori.com
IVV, www.ivvnet.it
J. Seignolles, distribuito da BMorone
Kahla, distribuito da Luigi Galli
Kitchen, www.kitchenweb.it
Knindustrie, www.knindustrie.com
L'Abitare, distr. www.corrado-corradi.it
La Fabbrica del Lino, www.lafabbricadelino.it
L'Opificio, www.lopificio.it
La porcellana bianca,
www.laporcellanabianca.it
La Rinascenza, www.rinascenza.it
Lenox, www.lenox.com
Le stanze della memoria,
www.lestanzedellamemoria.it
Lobmeyr, distribuito da BMorone
Luigi Galli, 026691011
Lsa, www.lsa-international.com
Marinoni, www.peltro.com
Medard de Noblat, distr. da Luigi Galli
Mepra, www.mepra.it
Merito, www.merito.it
Mikasa, distr. www.livellara.com
Narumi, distr. www.michielotto.com
Nella Longari, www.nellalongari.com
Notake, distr. www.livellara.com
Pott, distribuito da BMorone
Quagliotti, www.quagliotti1993.it
Richard Ginori, www.richardginori1735.com
Rina Menardi, www.rinamenardi.com
Rosenthal, www.rosenthal.it
Royal Doulton, distr. www.michielotto.com
Sambonet, www.sambonet.it
Shoehuber, www.shoehuberfranchi.com
Society, www.societylimonta.com
Vaslodo, distribuito da Luigi Galli
Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.com
Waterfall, distr. www.emozionicasa.it
Wedgwood, na.wedgwood.com
WMF, www.wmf.it
Zara Home, www.zarahome.com

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2011

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore,
 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.

L'indice delle ricette 2011 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito
 gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.

Lasciati sorprendere.

Lindt 
EXCELLENCE



Lindt Excellence Fior di Sale è un'esperienza inaspettata. Nato dalla passione e dalla creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt, il finissimo cioccolato fondente è sapientemente impreziosito da un pizzico di sale marino che ne esalta il gusto, in un'armoniosa combinazione di sapori. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.



Scopri tutte le varianti di Excellence su lindt.com

A Natale finalmente insieme!



Passa il tuo Natale in compagnia

Vesti la tua tavola a festa con la coppia

Mr. Ginger e Santa Claus.

Dolci tentazioni con gli originali stampi in silicone.

Le confezioni contengono l'esclusivo ricettario.

Scopri tutti i prodotti dedicati al Natale

MADE IN ITALY

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550



silikomart®



www.silikomart.com

IL MONDO DI S&P

SCUOLA, MAGAZINE, LIBRI, TABLET E WEB



TUTTI A CUCINARE

Nella nostra scuola, la Cook & Books Academy, si tengono lezioni monografiche per adulti (primi, secondi di pesce, di carne, pane, focacce, dessert, menu a tema...) e laboratori creativi per bambini. È in piazza Duomo, a Milano, al 3° piano del Mondadori Multicenter (www.corso-di-cucina.it).



IN VERSIONE MOBILE E DIGITALE

Per chi vuole Sale & Pepe sempre con sé, ecco la versione digitale per iPad. L'app è aggiornata ogni mese con la rivista disponibile in edicola e consente di memorizzare le ricette e condividerle sui principali social network o via mail. Nell'Apple Store gli appassionati trovano anche l'applicazione "Le ricette di Sale & Pepe": 7 mila preparazioni dall'antipasto al dolce.

sale
pepe

le ricette
sale
pepe



IL MEGLIO DI SALE&PEPE

Cioccolato e dolci di Natale sono gli ultimi temi trattati nelle nostre monografie (8 in un anno), che raccolgono le ricette più sfiziose pubblicate sul giornale, scuole illustrate e curiosità su ghiotti soggetti stagionali. Formato piccolo, broccura e semplicità di consultazione ne fanno una mini biblioteca culinaria. I dolci di Natale sono in edicola dall'11 dicembre.

SALE&PEPE KIDS, IL PICCOLINO DI CASA

Cosa c'è di più divertente di cucinare insieme ai figli? "Sale & Pepe Kids" è il primo giornale per genitori e piccoli chef: è un universo giocoso, ricco di spunti per piccole e grandi occasioni. I bimbi liberano la fantasia, mettendo le mani in pasta, e i grandi preparano con loro piatti golosi e sani. Ogni stagione ha il suo Sale & Pepe Kids (4 in un anno): il numero in edicola dal 14 novembre è tutto sul Natale.



SALE&PEPE LIVING

NOVITÀ IN EDICOLA

Buon cibo, ma non solo. L'arte del ricevere è anche una tavola chic, un segnaposto speciale, un piccolo decoro su una sedia, una composizione di fiori o un invito ben congegnato. Per questo nasce "Sale & Pepe Living": lo stesso magazine - sfizioso, raffinato e goloso - con una diversa prospettiva. Il primo numero è tutto Natale: oltre a due menu classici (ma sorprendenti), suggerimenti per apparecchiare, idee inedite per festeggiare e spunti per pacchetti e piccole magie del gusto. In edicola dal 4 dicembre.

LIBRI DA COLLEZIONE

Copertina rigida e carta patinata: i "libri di Sale & Pepe" sono veri e propri volumi, sfiziosi, con foto e ricette tutte nuove, disponibili ogni mese a richiesta con la rivista. "Agrumi: fantasie dolci e salate" è ora in edicola. Il prossimo, in uscita il 20 dicembre, è dedicato a "Terrine, mousse e pâté".



AMICI SU FACEBOOK

Siete gourmand, curiosi e aperti alle novità? Allora non vi resta che venirci a trovare su "www.facebook.com/salepepemagazine": ogni giorno condividiamo online ricette, videoricette, news, foto curiose, trucchi e consigli in cucina. E, con l'app "Social cooking", potete condividere con gli amici le vostre ricette del cuore. Venite online a scoprire come è, se avete un blog, segnalatecelo!

EBOOK DA SFOGLIARE

Dal successo dei libri per l'edicola, sono nati gli "eBook di Sale & Pepe". È già disponibile "Mediterraneo" con specialità da Spagna, Francia, Italia, Grecia e Turchia. Il prossimo, sulla pizza, esce a fine novembre. I libri classici, diventano così ancora più ricchi e i contenuti sono interattivi, per sfruttare le caratteristiche "touch" dell'iPad. Sono su Apple Store.



Multipro Kenwood il tuttòfare in cucina

UNO STRUMENTO INDISPENSABILE E COMPLETO PER TUTTE LE LAVORAZIONI DEI CIBI. IDEALE PER CHI È ALLE PRIME ARMI, MA ANCHE PER I PIÙ ESPERTI. LA SUA ELEGANTE STRUTTURA IN METALLO PRESSOFUSO CON FINITURE IN ACCIAIO SPAZZOLATO COMPLETA L'ARREDO DI QUALSIASI CUCINA





CROSTATA DI FROLLA DOLCE FARCITA ALLA RICOTTA E SALSICCIA

PER 6 PERSONE

Per la pasta frolla:

400 g di farina 00 - 2 uova - 1 tuorlo - 180 g di burro - 1 cucchiaino di zucchero - 1/2 dl di acqua minerale frizzante - sale - legumi secchi

Per il ripieno:

250 g di salsiccia - 300 g di ricotta - 200 g di prosciutto cotto a dadini - 200 g di mozzarella - 2 zucchine - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 uova + 1 tuorlo e poco latte per spennellare - timo - una noce di burro - sale e pepe

● **1** Impastate con le lame nel Food Processor Multipro Kenwood la farina con un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale, l'acqua, le uova, il tuorlo e il burro freddo a pezzetti. Formate una palla, avvolgetela con pellicola da cucina e lasciatela in frigorifero per almeno mezz'ora. Stendetela sottile, foderatevi uno stampo di 24 cm di diametro su cui avrete disposto un foglio di carta da forno bagnato e strizzato e srotolatevi 2/3 della frolla stesa a 3 mm di spessore. Tagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte, mettendola in frigorifero. Coprite con altra carta da forno bagnata e strizzata e con i legumi secchi. Cuocete in forno a 200° per 20 minuti e sfornate.

● **2** Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a fettine sottili con il disco per affettare del Food Processor Multipro Kenwood. Rosolate le zucchine in una padella con il burro e, quando saranno appena dorate, ma ancora ben al dente, regolate di sale e pepe e fate intiepidire. Togliete le zucchine dalla padella e rosolatevi la salsiccia sgranata e sbriciolata, senza aggiungere grassi. Fate raffreddare il tutto. Tenete da parte 2 cucchiaini di salsiccia rosolata e qualche fettina di zuccina.

● **3** Montate le uova insieme al parmigiano reggiano, sale e pepe con lo sbattitore a doppia frusta del Food Processor Multipro Kenwood. Incorporate la ricotta e montate ancora. Alla fine amalgamate la salsiccia, le zucchine, il prosciutto cotto e la mozzarella ben asciugata a dadini. Eliminate legumi e carta da forno dal guscio di pasta frolla, trasferite il ripieno preparato e livellatelo. Stendete la pasta frolla rimasta, tagliatela a strisce con una rotella dentellata, create una grata sulla farcia e spennellatela con il tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino di latte. Cuocete la crostata salata in forno già caldo a 180° per altri 25 minuti. Servitela tiepida, decorando all'interno dei riquadri con le fettine di zuccina e la salsiccia tenuti da parte scaldati leggermente. Completate, a piacere, con ramettini di timo.

Con i suoi 1000 W di potenza, ha un unico attacco che, grazie all'esclusivo Sistema Dual Drive, lavora a 2 diverse velocità: alta per frullare, bassa per sminuzzare

UNO PER TUTTO

Vari sono i modelli del Food processor Multipro Kenwood, che vi fanno risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con un apparecchio di dimensioni compatte, robusto, che trita, monta, sminuzza, frulla, gratugia, sprema, impasta, centrifuga. Ecco la dotazione del mod. FP925:

FRULLATORE IN VETRO

Per frullati, salse, maionese e vellutate

TRITATUTTO

Per lavorare quantità medie

SPREMIAGRUMI

Per le vostre spremute

SBATTITORE DOPPIA

FRUSTA

Per montare panna, ricotta, mascarpone, burro morbido, ecc.

4 DISCHI IN ACCIAIO

Uno per grattugiare, uno per tagliare a julienne, due per affettare/sminuzzare

MINICITOLA PER PICCOLE QUANTITÀ

Per i triti di quantità ridotte

LAMA IMPASTATRICE

Per gli impasti di torte, pani soffici, focacce e pizze

CENTRIFUGA

Per creare deliziose bevande a base di frutta e verdura

PORTA ACCESSORI

Per riporre con ordine i vari pezzi.



Risotto al burro tartufato
di Roberto Montina,
Trattoria La Montina,
Milano

*Per dare un accento nuovo al mio
risotto, ho scelto un ricciolo di burro
Meggle con pezzi di vero tartufo,
che arricchiscono la semplice eleganza
del risotto di una dimensione in più.*

*Per prepararlo, rosolo il riso nella
cipolla bianca e lo bagno in vino
bianco, aggiungo il brodo poco alla
volta e porto a cottura in 15 minuti.
Solo alla fine, la mantecatura con
burro tartufato e parmigiano,
lascia esplodere i suoi profumi
in tutta la loro ricchezza.
Con l'accento tedesco, il risotto
italiano diventa ancora più unico.*

Per fare grande uno chef italiano
ci vuole un ricciolo tedesco.

Il burro Meggle con pezzi di vero
tartufo è il grande burro nato
dalla prima lavorazione del latte
dei verdi pascoli tedeschi,
dalla cura nell'alimentazione
e da rigorosi controlli di qualità.
Il meglio della tradizione tedesca
e italiana si incontrano,
per la gioia del vostro palato.



Per fortuna c'è!

Laura Maragliano



Pandolce di festa

UNA GOLOSITÀ NATALIZIA
DELLA TRADIZIONE LIGURE
E TANTE SQUISITEZZE
PER UNA TAVOLA PREZIOSA
E SCENOGRAFICA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Non chiamatelo panettone, perché non lo è. Si chiama pandolce anzi pandòce come diciamo “noi che abbiamo visto Genova”. Va servito con un rametto d'alloro conficcato al centro ed è compito del più giovane della famiglia toglierlo e tagliare la prima fetta che, anticamente, era posta su un tovagliolo e offerta al primo povero che bussava, mentre la seconda veniva conservata per “curare” eventuali affezioni alla gola. Come dare torto a chi voleva guarire con una tale medicina! Di pandolce esistono due tipi: uno più alto e uno basso, quasi schiacciato. Il primo, più antico, è realizzato con lievitazione naturale, mentre per il secondo, a torto ritenuto il capostipite, si usa il lievito chimico per dolci, la cui invenzione risale alla prima metà del 1800. Come nasce l'equivoco? Dall'incertezza dell'origine, che ha dato il via a due teorie. I fautori del pandolce basso sostengono che questa tipologia si rifà ai dolci medioevali come il panforte, mentre gli altri affermano che la versione alta discende dall'umile pane con zibibbo conosciuto persino dagli antichi egizi. E di questa dolcissima uva passa Genova è stata capolinea d'intensi traffici con Sicilia, Tunisia e Pantelleria e non è un caso che si chiami anche moscato d'Alessandria, d'Egitto naturalmente. Preparare in casa il pandolce non è semplicissimo; la ricetta che vi offro (insieme ai miei auguri) è una versione casalinga di quello basso. La versione alta ha tempi di lavorazione lunghi e può riservare brutte sorprese. Ricordate, non lesinate con pinoli, uva passa, cedro e arancia canditi. È Natale e non si deve essere avari. Persino dalle mie parti.

> segue a pag. 16



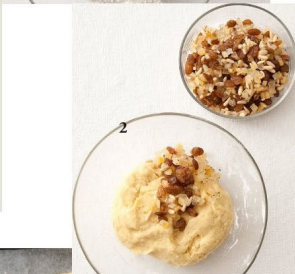
PANDOLCE GENOVESE

PER 8 PERSONE

300 g di farina "00" più quella per la spianatoia - 10 g di lievito in polvere per dolci - 2 uova - 120 g di zucchero a velo vanigliato - 120 g di burro - 100 g di arancia candita a cubetti - 50 g di cedro candito a cubetti - 150 g di uvetta - 50 g di pinoli

- **1** Accendete il forno a 180°. Setacciate la farina con il lievito facendoli cadere in una ciotola, formate una cavità al centro, sgusciatevi le uova e sbattetele con una forchetta. Quindi unite lo zucchero a velo e il burro a pezzetti e impastate il tutto a mano per 30 secondi.
- **2** In una ciotola a parte mescolate i canditi, l'uvetta, i pinoli e i semi di anice e poi unite il mix all'impasto. Trasferite il composto sulla spianatoia infarinata e lavoratelo fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Dividetelo a metà, formate 2 pagnotte rotonde alte circa 2 dita e trasferitele su una teglia foderata con carta da forno.
- **3** Cuocete i pandolci per 45/50 minuti finché la superficie sarà dorata. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare su un tagliere di legno.

● Questo tipico dolce natalizio è ideale anche come piccolo regalo gourmand. Avvolgetelo in carta trasparente (dove si conserva diversi giorni) e riponetelo in una scatola di cartone o di latta, oppure, più semplicemente, fermate la carta con un nastro colorato.



- 1** Per preparare l'impasto del pandolce, di rapidissima esecuzione, si sbattono le uova direttamente nella farina setacciata con il lievito e poi si incorporano il burro a pezzetti e lo zucchero.
- 2** A questo punto si aggiunge un mix di frutta secca e canditi. Se vi piace, aggiungete un po' di semi di anice e abbondate con l'uvetta diminuendo le dosi dei canditi.
- 3** Un'ultima e breve lavorazione sul tavolo infarinato e il pandolce è pronto per il forno. Una volta cotto, mettetelo su un tagliere di legno a raffreddare.

Amaretto orange con mandorle salate

Un cocktail raffinato, poco alcolico e dal piacevolissimo tocco agrodolce, è quel che ci vuole per aprire le danze quando è tempo di festa. Ideale come pre dinner o per una merenda salata, è elegante anche nella presentazione e si accompagna a una piccola irresistibile leccornia: le mandorle al forno. Preparate dei cubetti di ghiaccio con all'interno una fettina di kumquat. Mescolate, per ogni persona, 150 ml di succo d'arancia con 50 ml di liquore all'amaretto, versate in bicchieri flute, aggiungete i cubetti di ghiaccio preparati e completate con qualche chicco di melagrana (se vi piace guarnite il bicchiere con altre fettine di kumquat). Per le mandorle, mescolate in una ciotola 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di rosmarino tritato, 1 peperoncino secco sbriciolato o del peperoncino in polvere, 2 prese di sale e un pizzico di pepe. Mescolate 150 g di mandorle sgusciate (non spellate) con il mix, sparpagliatele su una teglia foderata con carta da forno e tostatele in forno caldo a 170° per 15 minuti rigirandole a metà cottura. Lasciatele raffreddare, diponetele in tante ciotoline guarnite con ciuffi di rosmarino e servitele con il cocktail.



Rotolini di salmone e datteri

Due ingredienti natalizi per eccellenza, il salmone affumicato e i datteri, si sposano in un mix di sapori di raro equilibrio dando vita a un antipasto di grande originalità. Su un foglio di carta da forno disponete 200 g di fettine di salmone sovrapponendole leggermente, in modo da formare un rettangolo di circa 22x12 cm. Spalmate la superficie con 200 g di fiorone di capra condito con 2 cucchiaini di olio e una generosa macinata di pepe. Allineate lungo il bordo più lungo 8 datteri denocciolati e arrotondatevi intorno il salmone aiutandovi con la carta. Avvolgete il cilindro ottenuto con pellicola trasparente e fatelo raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Poi eliminate la pellicola, tagliate il rotolo a rondelle e completate con erba cipollina tagliuzzata e ancora un po' di pepe. Servite i rotolini accompagnati da grissini integrali o fettine di pane tostato.



Pinzimonio nella baguette

Riducete una baguette in 5 tronchetti uguali e dividete ognuno in 2 parti tagliandoli in diagonale. Scavate un poco i pezzi di pane dalla parte obliqua, passateli brevemente in forno per renderli croccanti (se preferite, sono ottimi anche senza tostatura) e allineateli su un piatto di portata. Frullate 100 g di roquefort con 100 g di mascarpone e una manciata di foglie di sedano bianco tritate. Con una sac à poche a bocchetta liscia (se non l'avete, va bene un cucchiaino da dolce) suddividete il composto nei pezzi di pane. Completate infilando nella crema di formaggio qualche foglia di radicchio tardivo, fettine di pera e listarelle di sedano. È un modo insolito e d'effetto per proporre il pinzimonio, un'idea che potrete rielaborare a piacere scegliendo le verdure che preferite, dai carciofi ai finocchi, dalle carote ai cipollotti.



Insalata d'inverno con citronnette al Campari

Preparate un'insalata mista mescolando 100 g di songino con 1 mela rossa croccante a spicchietti, 1 finocchio a fettine e qualche fogliolina di cerfoglio. A parte preparate una citronnette emulsionando con una forchetta 50 ml di olio, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiaini di zucchero, sale, pepe e 2 cucchiaini di Campari. Condite l'insalata e servitela in piccole boule trasparenti. Per una presentazione più scenografica, procuratevi delle bottigliette con il tappo a gancio, riempiatele con la citronnette (in questo caso dovrete prevedere dosi più abbondanti di quelle indicate), attaccatevi dei bigliettini con i nomi dei commensali e utilizzatele come segnaposto (servendo le insalate scondite). Un piccolo trucco: lasciando le bottigliette immobili per un paio d'ore, i liquidi del condimento si separeranno offrendo un divertente gioco cromatico. La citronnette eventualmente avanzata può essere conservata in frigo per diversi giorni.



Scrigni di sapori.

GRANDE
CONCORSO*
SCOPRI
COME VINCERE
UN TESORO
ACQUISTANDO
UN PRODOTTO
MONETA



su www.moneta.it

*Concorso valido dall'1/10/2012 al 31/12/2012.
estrazione finale entro il 14/02/2013.
Montepremi € 19.100,00 (IVA Inc.)



.serie Mammola.

LA TUA CUCINA, OGNI GIORNO UNICA.

Le forme arrotondate e la sua capienza extralarge sono un irresistibile invito, caldo e avvolgente, al piacere della buona tavola in compagnia.

E di *Mammola* non ce n'è una sola, puoi sceglierla in rivestimento interno CERAMICA_01® o in antiaderente WHITECH®.

Moneta ha lo strumento adatto per ogni prestazione e per ogni ricetta, assecondando il tuo stile, le tue scelte, la tua passione tra i fornelli. Moneta, dal 1875 un valore autentico.

moneta

.made in italy.

Timballi

GEOMETRIE DI PAPPARDELLE, VOLUTE DI SPAGHETTI, ARABESCHI DI RISO... SONTUOSE PREPARAZIONI, SORPRENDENTI PER GLI OCCHI PRIMA ANCORA CHE PER IL PALATO, ATTINGONO A UNA TRADIZIONE ANTICA E SONO PROTAGONISTE DI CELEBRI PEZZI DI LETTERATURA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusaferrì, ricette di Alessandra Avallone, styling di Alessandro Pasinelli Studio



“L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava non erano che il preludio alla sensazione di delizia che sprigionava dall’interno; quando il coltello squarciava la crosta ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano i fegatini di pollo, gli oveti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.” È il torreggiante timballo che viene servito nel magnifico pranzo che il Principe di Salina offre agli ospiti venuti a Palermo dal Piemonte. Siamo in epoca risorgimentale, fra le pagine del celebre romanzo *Il Gattopardo*. Chi non vorrebbe essere seduto a quella tavola scintillante di cristalli e di argenti e poter gustare quel “monumentale pasticcio”, come lo definisce l’autore, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, degno della grande tradizione della cucina nobiliare siciliana?

Il timballo è un piatto capace di trasformare l’umile pasta in un trionfo per la gola scrisse nel ‘700 un abate francese che lo mangiò in Sicilia: sì, perché il guscio di un ripieno a più strati era proprio di pasta, e fra gli ingredienti del ripieno c’era ancora pasta.

> segue a pag. 24

TIMBALLINI DI LASAGNA ALLA RICOTTA E POMODORO

PER 8 PERSONE

- 8 fogli di pasta fresca all'uovo
- 150 g di ricotta di pecora
- 2 filetti d'acciuga sott'olio
- 100 g di treccia di mozzarella
- 80 g di spinacini da insalata
- 8 cucchiaini di sugo di pomodoro
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto di erbe
(prezzemolo, cipollina, basilico)
- olio extra vergine d'oliva
- burro per gli stampini - sale

● **1** Scottate i fogli di pasta in acqua bollente salata, sgocciolateli e adagiateli su un canovaccio pulito. Da ognuno ricavate un quadrato di 10 cm di lato e un quadrato di 6 cm. Imburrate gli stampini di un vassoio da 8 per muffins. Rivestite ogni stampino con i quadrati di pasta più grandi.

● **2** Lavorate la ricotta con le erbe tritate e suddividete la crema negli stampini. Saltate brevemente in padella gli spinacini con 1 cucchiaino d'olio e i filetti di acciuga tritati. Coprite la ricotta con gli spinaci, qualche sfilaccio di mozzarella e mezzo cucchiaino di sugo di pomodoro. Chiudete la mini lasagna con i quadrati di pasta più piccoli.

● **3** Guarnite con il pomodoro rimasto e poca mozzarella, un filo di olio e un po' di parmigiano. Cuocete a 200° per 20 minuti nella parte più bassa del forno. Aspettate 10 minuti prima di sfornare le lasagnette e servitele con il parmigiano restante.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ●
Cottura 30 minuti ● 285 cal/porzione

In tutto il servizio: tessuto di fondo Dedar.
In questa pagina: piatti Shoenhuber, bicchiere verde e tovagliolo Coin Casa, bicchiere di cristallo Atlantis, forchetta Mepra.
Nella pagina a fianco: l'alzata è formata da un piatto Ikea su ciotolina Medard e Noblat, tazza da brodo Alessi, coltello Vaslodo, tovagliolo La Rinascente, bicchiere verde Abito Qui.
Indirizzi a pagina 8





TIMPANO DI SCAMMARO

PER 8 PERSONE

500 g di spaghetti grossi - 1,5 kg di vongole veraci - 3 spicchi di aglio
- 4 acciughe sott'olio - 700 g di passata di pomodoro - 150 g di olive verdi e nere - 2 cucchiaini di capperi sottaceto - 100 g di pecorino grattugiato
- 4 pomodori a grappolo - 2 albumi - 1 mazzetto di prezzemolo
- olio extra vergine d'oliva - abbondante burro per lo stampo - sale - pepe

- 1 Mettete le vongole a bagno in acqua fredda con un cucchiaino di sale grosso e lasciatele spurgare per 2 ore. Soffriggete 2 spicchi di aglio con 4 cucchiaini di olio, unite le acciughe spezzettate e la passata di pomodoro e cuocete per 30 minuti a pentola semi coperta. Verso fine cottura aggiungete i capperi, le olive, sale e pepe. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente, conditeli con il sugo preparato e il pecorino. Sbattete gli albumi ed amalgamateli agli spaghetti.
- 2 Imburrate uno stampo di 18 cm di diametro e almeno 10 di profondità. Foderatelo con la carta da forno e imburrate anch'essa. Scottate i pomodori per 30 secondi in acqua bollente, scolateli, tuffateli in acqua fredda e sbucciateli. Ricavatene 12 fette sottili e riducete il resto a dadini. Disponete sul fondo dello stampo le fette di pomodoro, riempite con gli spaghetti e comprimate delicatamente con le mani. Cuocete il timballo in forno caldo a 200° per 30 minuti.
- 3 Intanto lavate le vongole, mettetele in una padella con 3 cucchiaini di olio, l'aglio rimasto e il prezzemolo tritato e ponete su fuoco alto a pentola coperta. Quando le conchiglie iniziano ad aprirsi aggiungete la dadolata di pomodoro, mescolate, coprite e spegnete la fiamma. Togliete il timballo dal forno, lasciatelo riposare per 10 minuti e poi sformatelo su un piatto da portata. Guarnitelo con una parte delle vongole e servitelo con quelle rimaste a parte.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 425 cal/porzione

Il trionfo del sapore

Creazione aristocratica, principesca, spettacolare, il timballo risale i secoli e porta al Rinascimento, alle corti dei Signori e dei Papi, quando a Mantova, a Roma, a Milano, a Venezia e poi a Napoli e a Palermo si inventa e si persegue l'arte della tavola come una delle attività mondane e politiche più importanti per l'affermazione del potere e oggi diremmo dell'immagine. Alcuni di quei timballi o pasticci, come più spesso vengono definiti, che dovevano stupire e deliziare i invitati, sono rimasti nei ricettari e nelle cronache, come quello di maccheroni in pasta frolla che si fa ancora a Ferrara e che viene dalla tradizione di corte degli Estensi. Ma lasciamo la storia ai suoi fasti, che oggi

possono apparire fuori tempo. Queste preparazioni elaborate e di effetto sono proprio così retrò, così legate al passato? Da queste pagine si evince il contrario; le ricette richiedono tempi che vanno dalle 4 ore ai 45 minuti, non così proibitive dunque, specialmente in occasioni speciali. Timballo, pasticcio e, più semplicemente, pasta o riso al forno: i primi richiedono una certa abilità manuale per presentarsi impetriti, stabili e orgogliosi come si conviene, gli altri rinunciano a laboriose montature e sono facilissimi da realizzare. Tante le declinazioni e tanti gli ingredienti. Si va da animelle, rigaglie, tartufi, funghi, carni di ogni tipo, uova, formaggi, salumi, ortaggi, pesci, crostacei e poi sughi, intingoli, salse, spezie, aromi.

> segue a pag. 26

SFORMATO DI RISO CON POLPETTINE DI ZUCCA E CARNE

PER 6 PERSONE

400 g di riso Carnaroli - 500 g di zucca - 400 g di polpa di manzo macinata - 2 spicchi di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 uovo - 40 g di parmigiano grattugiato - 5 pomodori secchi - 500 g salsa di pomodoro - 1/2 cipolla - 1 cespo di scarola - 8 fettine di provolone - olio extra vergine d'oliva - burro per lo stampo - sale - pepe

- 1 Ricavate dalla zucca 8 fettine sottili e riducete il resto a dadini. Rosolate la dadolata con uno spicchio di aglio vestito e 2 cucchiaini di olio, salate, pepate e cuocete coperto finché la zucca sarà tenera. Schiacciatela e impastatela con la carne, il parmigiano, il prezzemolo tritato e l'uovo. Formate tante polpettine e friggetele in olio caldo.
- 2 Tritate la cipolla e i pomodori secchi e soffriggeteli in poco olio. Unite la salsa di pomodoro e cuocete per 30 minuti (se si asciuga, bagnate con acqua calda). Frullate la salsa e adagiatevi le polpettine.
- 3 Sbollentate la scarola in acqua salata, scolatela e, nella stessa acqua, cuocete il riso scolandolo al dente. Tritate la scarola, rosolatela con l'aglio rimasto, olio e pepe e unitela al riso.
- 4 Ripassate in forno le fette di zucca per 10 minuti con un filo d'olio. Imburrate uno stampo a tronco di cono di 16 cm di diametro, foderatelo con le fette di zucca, coprite il fondo con un po' di riso e alternate strati di provolone, polpettine e riso. Cuocete il timballo in forno caldo a 200° per 30 minuti.

MEDIA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 1 ora e mezzo ● 555 cal/porzione



Alzata Kitchen, paletta
Pott, bicchiere Fade,
decanter Lobmeyr, tessuto
in primo piano C&C.
Nella pagina a fianco: piatto
verde Medard de Noblat,
piatto bianco con bordo
verde Aynsley, cucchiaio
Mepra, bicchiere Atlantis,
ciotolina Kahla.
Indirizzi a pagina 8

TIMBALLO DI PAPPARDELLE AL RAGÙ E BROCCOLETTI

PER 8 PERSONE

500 g di pappardelle - 800 g di costine di maiale - 100 g di salsiccia
- 600 g di conserva di pomodoro - 350 g di broccoletti puliti - 2 dl di panna
- 1 uovo - 100 g di grana grattugiato - 1 cipolla - 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro - 1 bicchierino di Marsala - 1 manciata di pangrattato
- olio extra vergine d'oliva - burro per lo stampo - sale - pepe

- 1 Rosolate le costine con 3 cucchiaini di olio, poi unite l'alloro, l'aglio, la cipolla tritata e la salsiccia sbriciolata. Sfumate con il Marsala, aggiungete la conserva di pomodoro e 1 bicchiere di acqua. Salate e lasciate sobbollire a pentola coperta per 2 ore. Poi disossate le costine, tagliate a dadini la carne e mettetela di nuovo nel sugo.
- 2 Cuocete a vapore i broccoletti. Sbattete la panna con l'uovo, 2 cucchiaini di grana, sale e pepe. Imburrate una bastardella da 22 cm di diametro e cospragetela con il pangrattato. Cuocete le pappardelle molto al dente in acqua bollente salata e sgocciolatele. Utilizzatene una piccola parte per creare un intreccio su un foglio di carta da forno e condite le rimanenti con con il ragù preparato.
- 3 Aiutandovi con la carta forno fate aderire l'intreccio alle pareti della bastardella. Riempite metà dello stampo alternando pasta e grana. Quindi aggiungete i broccoli, coprite con la pasta e il grana restanti e infine irrorate con il mix di uovo e panna. Informate a 180° per 10 minuti coprendo lo stampo con un foglio di alluminio; poi eliminatelo e proseguite la cottura per 40 minuti. Lasciate riposare il timballo per 15 minuti prima di sfornarlo.

ELABORATA • Preparazione 40 minuti • Cottura 3 ore • 610 cal/porzione



Piatto rettangolare Blueside,
piatto tondo J. Seignolles,
tovagliolo La Rinascenza.
Indirizzi a pagina 8

PICCOLI TIMBALLI DI CAPELLI D'ANGELO AI FUNGHI

PER 6 PERSONE

1 confezione di pasta brisée - 3
nidi di capelli d'angelo all'uovo
- 20 g di funghi secchi - 2 porcini
freschi - 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di vino bianco
- 15 g di farina - 1,5 dl di brodo
- 1,5 dl di latte - 1 manciata
di parmigiano grattugiato
- 1 pomodoro ramato
- 1 ciuffo di prezzemolo - noce
moscata - 30 g di burro + quello
per gli stampi - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- 1 Sciogliete a fuoco basso il burro e tostatevi la farina, poi incorporate il latte e il brodo con una frusta. Unite sale, pepe e noce moscata e cuocete finché la besciamella si addensa. Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida. Cuoceteli con poco olio e l'aglio vestito, sfumate con il vino, salate, pepate e unite la besciamella.
- 2 Lessate i capelli d'angelo, scolateli e conditeli con la salsa ai funghi e il parmigiano. Imburrate 6 stampini ovali, rivestiteli con la pasta brisée, riempiteli con i capelli d'angelo. Cuoceteli a 180° per 30 minuti nella parte bassa del forno, proteggendoli con un foglio di alluminio fino a 3/4 della cottura.
- 3 Affettate i funghi freschi. Svotate il pomodoro e condite la polpa con sale, pepe, olio e il prezzemolo tritato. Sfornate i timballi e guarnite i piatti con i funghi freschi e la salsina di pomodoro.

MEDIA ● Preparazione 30 ● Cottura
1 ora ● 530 cal/prozione

> segue da pag. 24

Maccheroni, rigatoni, tagliatelle e lasagne sono le paste più utilizzate. Ogni ricetta ha la sua formula, tutte offrono piacere prima alla vista poi al palato.

Un nome "musicale"

La definizione timballo viene dallo stampo dedicato a questa preparazione. Liscio e leggermente conico, ha un'altezza uguale al diametro e cioè, nelle dimensioni canonica, intorno ai 20 centimetri, ma esistono anche quelli individuali che arrivano a misurare solo 6. A sua volta lo stampo prende il nome dallo strumento musicale, il timballo appunto, al quale assomiglia. Nella cucina napoletana alla voce timballo si preferisce timpano, che è sempre lo strumento musicale a percussione già citato. A proposito di stampi, si può usarne

anche uno da panettone, meglio se con base apribile, oppure una tortiera che abbia i bordi piuttosto alti.

Scorrendo le pagine dei ricettari antichi, troviamo il pasticcio d'inverno pugliese, detto cappello da gendarme, il pastizzo Veneto, il timballo di fettuccine di Anagni intitolato a papa Bonifacio VIII, quello della Chiusa siciliano, il timpano di maccheroni al ragù napoletano. L'involucro di pasta frolla o brisée non è sempre presente. E neppure è d'obbligo la pasta stessa, come dimostrano storici timballi di riso, dal sartù napoletano alla bomba piacentina. Denominatore comune la cottura "in forma", nell'abbraccio ardente del forno. A questo prezioso patrimonio ci siamo ispirati per le proposte di questo mese. Interpretazioni contemporanee che meriteranno l'applauso di chi le vedrà arrivare in tavola.

Solo il buono e il sano della natura.



FORMAGGI SVIZZERI

- 100% latte svizzero
- solo ingredienti genuini
- senza conservanti né additivi



Ricchi di gusto



EMMENTALER
SWITZERLAND

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

sbrinz
SWITZERLAND

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



con certificazione svizzera DOP*

* concessa e garantita dal governo svizzero

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it



TIMBALLINI DI TAGLIATELLE AL SARACENO, VERDURE E CASÈRA

PER 6 PERSONE

6 nidi di tagliolini di grano saraceno - 100 g di formaggio casèra - 200 g di bietole novelle - 1 patata rossa - 1 cipollotto - 1 mazzetto di erba cipollina - 100 g di robiola fresca - 3 cucchiaini latte - 2 cucchiaini di panna - 30 g di burro + quello per gli stampi - sale

- **1** Tagliate a scaglie la patata, spezzettate le bietole, affettate il cipollotto (anche la parte verde). Portate a ebollizione una pentola di acqua salata, tuffatevi le patate e, dopo 3 minuti, i cipollotti e le bietole. Appena riprende il bollore aggiungete i tagliolini e scolateli al dente insieme alle verdure.
- **2** Condite pasta e ortaggi con il burro e il casèra grattugiato con una grattugia a fori grossi. Imburrate 6 stampini da timballo, riempiteli con i tagliolini e cuocete in forno caldo a 200° per 10 minuti.
- **3** Sciogliete a fuoco dolce la robiola con il latte e la panna, poi montate il mix con un frullatore a immersione. Sfornate i timballini su un piatto di portata, nappateli con la fonduta di formaggio e guarnite con l'erba cipollina tritata.

FACILE • Preparazione 30 minuti • Cottura 30 minuti • 390 cal/porzione

Piatto Aynsley, forchetta
Cain Casa, salsiera Merito.
Indirizzi a pagina 8



UNA STORICA IN CUCINA

Antonella Campanini è docente di storia della cultura alimentare all'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte, istituto unico al mondo.

Ci può dare qualche cenno storico di questa preparazione antica?

Il timballo o pasticcio è un piatto delle corti rinascimentali, ma è a Napoli nel '700 che viene codificato in modo preciso. Nel grande ricettario di Vincenzo Corrado, *Il Cuoco galante*, gli viene dedicato un capitolo che inizia così: "La pasta per i timballi è la sfogliata o la mezza frolla, ma senza zucchero". Siamo già più vicini al gusto moderno perché prima si usava la pasta frolla, lo zucchero si metteva ovunque e non si distingueva tra piatti dolci e salati. Corrado indica parecchi timballi e "sortù", che fureggiano nelle cucine aristocratiche napoletane e ancor più siciliane, come i romanzi di De Roberto e Tomasi di Lampedusa documentano.

Perché i timballi sono legati alle tavole nobili, per la ricchezza degli ingredienti?

Il carattere saliente di queste preparazioni, più che il loro appeal gustativo, era quello estetico e strutturale, cioè la capacità di stare in piedi. Mentre una zuppa si adegua al piatto che l'accoglie, timballi e pasticci hanno un'architettura che li pone con stabilità al centro della tavola. Oggi sono un po' in disuso perché richiedono tempo e forze. Le paste e i risi al forno sono le derivazioni di quelle invenzioni: in questi casi il contenitore che dà la forma viene portato in tavola col cibo stesso.



“Le Torte degli angeli”.
Così soffici, così gustose.



Dalla magia degli angeli, la più dolce delle novità.

Sorprendi i tuoi cari con le Torte degli angeli: torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo.

Tu aggiungi uova e panna da montare. Solo da PANEANGELI!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Piccole sfoglie per l'aperitivo

FRAGRANTI CESTINETTI FARCITI E FANTASIOSI SALATINI
MILLESAPORI. PER STUZZICARE L'APPETITO SORSEGGIANDO
UN DRINK O APRIRE UNA CENA IN MODO INFORMALE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi





VOL-AU-VENT AI FUNGHI

● **1** Sistemate 500 g di pasta sfoglia su un piano di lavoro infarinato e stendetela, con il matterello sempre infarinato, in un rettangolo dello spessore di circa mezzo cm. ● **2** Prendete un tagliabiscotti a bordi lisci della larghezza di 7-8 cm e ricavate dalla sfoglia tanti dischi, infarinando ogni volta la base del tagliabiscotti. ● **3** Sollevare la pasta circostante e mettetela da parte, quindi prelevate ogni disco con una larga spatola di metallo e sistematelo su una placca inumidita con acqua fredda; coprite la placca con un foglio di carta da forno e passate in frigorifero per mezz'ora. ● **4** Intanto scaldate il forno a 180°; trascorso il tempo di riposo estraete la placca dal frigo e spennellate i dischi con un uovo sbattuto con un cucchiaino di latte. ● **5** Appoggiate al centro di un disco di sfoglia un tagliabiscotti un po' più piccolo e premetelo leggermente per delineare il coperchietto del vol-au-vent. Procedete così con tutti i dischi. ● **6** Con la punta di un coltellino incidete sui coperchietti una leggera griglia e punzecchiateli qua e là in modo da facilitare la cottura. Controllate che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura e infornate per 15-20 minuti. ● **7** Appena i vol-au-vent sono gonfi e dorati sfornateli, trasferiteli su una gratella da pasticceria e lasciateli intiepidire, quindi con la punta del coltellino sollevate delicatamente i coperchietti e metteteli da parte. ● **8** Fate saltare in padella 250 g di funghi porcini a fettine con 2-3 cucchiaini di olio e uno spicchio d'aglio, lasciateli intiepidire, poi, usando un cucchiaino, distribuiteli nei vol-au-vent che avrete sistemato ancora sulla placca. Completate la farcitura di ciascuno con un cucchiaino di besciamella e una spolverata di prezzemolo; prima di servire ripassateli in forno per qualche minuto, poi sistemateli sui piatti con i loro coperchietti.





SFOGLIATINE AI WÜRSTEL

- **1** Ricavate dalla sfoglia un rettangolo di 32x15 cm e 3 mm di spessore. Tagliatelo in 2 pezzi, uno di 14x15 cm, l'altro di 18x15. Metteteli in frigo per 10 minuti. Sistemate sul rettangolo più piccolo 3 würstel, a distanza di 2-3 cm uno dall'altro.
- **2** Spennellate la pasta scoperta con un uovo sbattuto con un cucchiaino di latte, coprite con il rettangolo più grande e premete la pasta tra i würstel con la punta delle dita. Rifilate i bordi, poi tagliate il tutto a fette larghe 1,5 cm. Sistematele su una teglia foderata con carta da forno e infornate a 200° per 10 minuti.

TRECCINE AL FORMAGGIO

- **1** Stendete la sfoglia in un rettangolo dello spessore di circa 2-3 mm e lungo 20-25 cm, spennellatelo con un uovo sbattuto con poco latte e spolverizzatelo con 3 cucchiaini di grana padano grattugiato a cui avrete mescolato un cucchiaino di paprica.
- **2** Con una rotella tagliapasta a bordi lisci tagliatelo a strisce larghe un cm, sollevatele una alla volta con una spatola, prendetele alle estremità e torcetelo più volte in modo da ottenere delle lunghe spirali. Sistematele man mano su una teglia e cuocetele in forno a 200° per 6-8 minuti.



CARAMELLE ALLE OLIVE

- **1** Stendete la sfoglia allo spessore di 2-3 mm e con una rotella tagliapasta a bordi lisci tagliatela a rettangolini di cm 8x5 circa; appoggiate al centro di ciascuno un'oliva farcita al peperone, prima asciugata con carta da cucina.
- **2** Avvolgete ogni oliva nella pasta senza chiuderla completamente, poi torcete le estremità a mo' di caramella; spennellatele con un uovo sbattuto con poco latte, sistematele, un po' distanti una dall'altra, su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 200° per 10-12 minuti.

CONSIGLI&SEGRETI

• SEMPLICI ALTERNATIVE

Per i vol-au-vent. Potete sostituire i funghi con spicchi di carciofo, pisellini al prosciutto o una caponatina di melanzane (in quest'ultimo caso evitate la besciamella), oppure servirli freddi farciti con un'insalatina di mare o una crema di formaggio e patate di olive, guarnendo con piccoli sottaceti.

Per le sfogliatine. Invece dei würstel potete usare bastoncini di prosciutto cotto avvolti attorno a una fettina di zuccina grigliata. Per le treccine. Al posto della paprica stendete sulla pasta un velo di senape e un trito di erbe aromatiche fresche. Per le caramelle. Sono ottime anche farcite con mezzo carciofino o un pomodorino secco sott'olio.

• CON LA SFOGLIA AVANZATA

Avvolgete subito gli immancabili ritagli in carta da forno, senza impastarli, metteteli in frigo e utilizzateli entro mezza giornata, altrimenti si seccano: potete ricavarne dischetti o stelline con dei piccoli tagliapasta, cuocerli in forno e utilizzarli come guarnizione di un consommé o di un passato di verdure.



NEL PROSSIMO NUMERO: SCUOLA DI CARNE

SCUOLA DI

Scopri i corsi Cook & Books



In collaborazione con le maestre dell'A.I.C.I.
(Associazione Insegnanti di Cucina Italiana)

Sponsor ufficiali:



KENWOOD
CREATE MORE

CUCINA *di* sale & pepe

Academy a Milano.

CORSI PER ADULTI

NOVEMBRE

- 14** • Primi piatti dall'Emilia
- 15** • Grandi risotti
- 18** • Piatti unici per l'inverno
- 20** • Corso per celiaci:
creative ricette senza glutine
- 21** • Arrosti in festa
- 22** • Tutta la bontà
della pasta all'uovo

- 28** • Pesce per la Vigilia di Natale:
ricette eleganti e raffinate
- 29** • Dolcesse di Natale
della tradizione

DICEMBRE

- 05** • Pandoro e panettone:
tanti modi per portarlo
in tavola
- 06** • Menu classico di Natale
- 12** • Menu di Natale creativo
- 13** • Buffet di fine anno
- 19** • Natale da single: ricette
originali per gli amici
- 20** • Brindisi all'italiana

CORSI PER BAMBINI

NOVEMBRE

- 25** • Sono buono come il pane

DICEMBRE

- 02** • Prepariamo i dolcetti
per Natale
- 16** • Aspettando Babbo Natale

LABORATORI

NOVEMBRE

- 17** • Cake design Natale
- 24** • Dolci americani
dal cup cake al muffin

DICEMBRE

- 01** • Decora l'albero di Natale
- 15** • Regali di Natale

E IN PIÙ: REGALA
UN CORSO DI CUCINA
A CHI DESIDERI!

VAI SU
www.corso-di-cucina.it



Per informazioni e iscrizioni vai su www.corso-di-cucina.it
o www.facebook.com/CookBooksAcademy
o chiama 02 7542 3300

Vieni a trovarci al 3° piano
del Mondadori Multicenter
in P.za del Duomo a Milano

COOK & BOOKS ACADEMY
MONDADORI



SEMPLICI PIACERI

Pesce crudo

IL SAPORE INTENSO
DEL MARE ARRICCHITO
DA MARINATE PROFUMATE,
VERDURINE E FRUTTA
SECCA. PER UN ANTIPASTO
IRRRESISTIBILE E RAFFINATO

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Paola Volpari,
foto di Luca Colombo /Studio XL, styling di Sissi Valassina
e Barbara Mantovani





Tovaglia bianca Ouagliotti,
azzurra Society, piatto
Wedgwood, cucchiaio Alessi.
Indirizzi a pagina 8

MÉLI-MÉLO DI SALMONE

PER 4 PERSONE

450 g di filetto di salmone
in un solo pezzo - 4 lime non
trattati - 1 pompelmo rosa - 1/2
mela Granny Smith - qualche
foglia di spinacino novello - 1
piccola cipolla rossa - cannella
in polvere - 1 cucchiaino di
miele agli agrumi - 3-10 gherigli
di noce - 5 cucchiai di olio
extravergine di oliva - sale fino
e grosso - pepe nero in grani

- 1 Private il filetto di salmone delle eventuali lisce, mettetelo in una teglia che lo contenga ben disteso e ricopritelo con 2 lime affettati finemente, una manciata di sale grosso e qualche grano di pepe pestato, quindi lasciatelo marinare in frigorifero per circa 2 ore.
- 2 Mettete il succo dei lime rimasti in una ciotola con un pizzico di sale fino e una macinata di pepe, unitevi il miele e un pizzico di cannella, mescolate e, poco per volta e sempre mescolando, aggiungete l'olio.
- 3 Lavate e tagliate a fettine sottili il pompelmo, lavate la mela, privatela del torsolo e affettatela, sbucciate e tagliate finemente la cipolla, lavate gli spinacini e spezzettate le noci.
- 4 Private il salmone del lime e, aiutandovi con un coltello lungo, sottile e affilato, affettatelo finemente, suddividetelo nei piatti, unitevi gli ingredienti preparati e condite il tutto con la citronnette al miele e cannella.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + il riposo ●
- Cottura nessuna ● 360 cal/porzione

TONNO CON ARANCE, FINOCCHI E MANDORLE

PER 4 PERSONE

400 g di tonno tagliato a fettine sottili - 2 finocchi - 2 arance non trattate - 30 g di mandorle a lamelle - 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - peperoncino piccante fresco

● **1** Pulite i finocchi, conservando qualche "barbina", affettateli finemente e metteteli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Prelevate la scorza di mezza arancia e mettetela da parte; private tutte le arance della buccia e della parte bianca, tagliatele al vivo, inserendo la lama di un coltellino affilato tra spicchio e spicchio, eliminando la pellicina che le ricopre.

● **2** Tritate la scorza dell'arancia tenuta da parte, mettetela in un contenitore alto e stretto con 3-4 "barbine" di finocchio lavate e tagliuzzate, aggiungetevi un pizzico di sale e peperoncino tritato e 4-5 spicchi di arancia, unite l'olio e frullate gli ingredienti con un frullatore a immersione, fino a ottenere una salsa cremosa.

● **3** Tostate le lamelle di mandorle in un tegame antiaderente senza alcun condimento; distribuite il tonno nei piatti, unitevi i finocchi ben scolati e gli spicchi di arancia, condite il tutto con la salsina preparata e completate con le lamelle di mandorle.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 minuti ● 315 cal/porzione

PESCE CRUDO SENZA RISCHI

La marinatura non è sufficiente per eliminare gli eventuali batteri o parassiti. Questi organismi non sopportano il freddo, quindi, per consumare il pesce crudo, senza correre rischi, assicuratevi che sia stato congelato. Se il negoziante non avesse compiuto questa operazione, fatelo voi a casa: congelate il pesce per almeno 72 ore a -18°, oppure per 24 ore a -20°. Una volta scongelato, utilizzatelo subito. Attenzione anche a lavare con cura gli attrezzi usati per la pulizia del pesce.





SCAMPI E POLPO ALLA MENTA E VODKA

PER 4 PERSONE

12 code di scampi piuttosto grandi - 1 polpo di circa 600 g - 2 grossi limoni - 3 cucchiaini di vodka - 2 rametti di menta - 500 g di patate - 8-10 mandarini cinesi - 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva - olio di semi di arachidi - sale affumicato - pepe

● **1** Spellate il polpo, privatelo della testa e della parte sottile dei tentacoli (che terrete per un'altra preparazione) ed eliminate le ventose. Pestate i tentacoli del polpo, lavateli bene, affettateli molto finemente con un coltello ben affilato e metteteli in una terrina. Sgusciate gli scampi, eliminate il filo nero del dorso, infilate in ognuno uno stecchino in modo da tenerli in forma e trasferiteli nella terrina con il polpo.

● **2** Mettete in una ciotola il succo dei limoni, la vodka, 10 foglie di menta tritate, un pizzico di sale affumicato e una macinata di pepe, mescolate e versate la salsa sul pesce, coprite la terrina e ponetela in frigorifero per 3-4 ore.

Sbucciate le patate, tagliatele a fiammifero con l'apposito attrezzo e mettetele a bagno in acqua e ghiaccio. Lavate e tagliate a fettine i mandarini cinesi.

● **3** Scolate gli scampi e il polpo dalla marinata, distribuiteli nei piatti, unitevi i mandarini e condite il tutto con l'olio extravergine. Scolate e asciugate le patate con carta da cucina e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo, scolatele, asciugatele su carta assorbente, salatele, distribuitele nei piatti e servite subito.

FACILE

● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 2-3 minuti ● 310 cal/porzione

Tovaglia a tovagliolo Quagliotti,
piatto piano Bitossi Home,
bacchette in lacca e argento
Christofle, conchiglia in
madreperla Argenteria
Dabbene. A sinistra: piatti
Richard Ginori, ciotolina Bitossi
Home, tovaglia Society
Indirizzi a pagina 8

TARTARA DI PESCE SPADA CON I CARCIOFI

PER 4 PERSONE

500 g di pesce spada - 40 g di capperi sotto sale - 50 g di filetti di acciuga sott'olio - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 cipollotti novelli - 1 spicchio di aglio - 2 cucchiaini di senape rustica - salsa Worcester - 2 limoni - 3 carciofi - pane ai cereali - 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - pepe

- **1** Private il pesce spada dell'eventuale pelle, tritatelo grossolanamente con un grosso coltello affilato e mettetelo in una ciotola. Tritate il prezzemolo lavato e asciugato con i cipollotti puliti, i filetti di acciuga sgocciolati e i capperi ben dissalati.
- **2** Sbucciate l'aglio, eliminate il germoglio, spremetelo con l'apposito attrezzo e unetelo al pesce; aggiungete anche il trito preparato, la senape e un cucchiaino di salsa Worcester. Regolate di sale, pepate, mescolate bene e ponete la preparazione in frigorifero, coperta con la pellicola.
- **3** Pulite i carciofi privandoli dei gambi, delle foglie esterne più dure e delle punte, divideteli a metà, eliminate l'eventuale fieno interno, tagliateli a fettine sottili e immergeteli in una terrina con acqua acidulata con il succo di un limone.
- **4** Appoggiate un coppapasta rotondo del diametro di circa 7 cm al centro di un piatto, riempietelo con un quarto del pesce preparato e, facendo una lieve pressione sulla sua superficie, sformatela. Ripetete la stessa operazione con la tartara rimasta, preparando altre 3 porzioni.
- **5** Mettete in una ciotola il succo del limone rimasto, unitevi un pizzico di sale, una macinata di pepe e l'olio e mescolate. Scolate bene i carciofi, distribuiteli sugli sformatini di tartara, conditeli con la salsina preparata e serviteli con fettine di pane ai cereali tostate.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura nessuna ● 335 cal/porzione



Parete dipinta con colore
Farrow&Ball, piatti
Zara Home, tovaglia e
tovagliolo Quagliotto.
A destra: tovaglia
e tovaglioli Society, piatti
Zara Home, posate WMF
Indirizzi a pagina 8



RICCIOLA IN AGRODOLCE CON UVETTA E PINOLI, INDIVIA E PESTO DI PISTACCHI

PER 4 PERSONE

600 g di filetti di ricciola
- 1 piccolo cespo di indivia riccia
- 40 g di uvetta - 30 g di pinoli -
25 g di pistacchi sgucciati - 15
g di foglie di basilico - 1 piccolo
spicchio di aglio - 1 cucchiaino di
zucchero di canna - 3 cucchiaini
di aceto bianco - 8 cucchiaini di
olio extravergine di oliva - sale
- pepe

1 Passate al mixer i pistacchi con il basilico lavato; mettete il trito in una ciotola, unitevi l'aglio sbucciato, privato del germoglio e spremuto con l'apposito attrezzino, un pizzico di sale, una macinata di pepe e l'olio.

2 Fate scaldare leggermente l'aceto, unitevi lo zucchero, fatelo sciogliere, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare la salsina.

3 Private i filetti di ricciola della pelle e delle spine e affettateli finemente, con un coltello sottile e affilato; metteteli le fettine in una terrina, conditeli con la marinata agrodolce preparata, salate, pepate, coprite il recipiente e ponetelo in frigorifero per circa 15 minuti.

4 Fate tostare i pinoli e l'uvetta in un tegame antiaderente senza alcun condimento; lavate e spezzettate l'insalata, suddividetela nei piatti, unitevi il carpaccio sgocciolato dalla marinata, l'uvetta e i pinoli e condite il tutto con il pesto di pistacchi.

FACILE

Preparazione 25 minuti + il riposo
Cottura 3 minuti ■ 510 cal/porzione

CARPACCIO DI BACCALÀ, PATATE E CONFETTURA DI CIPOLLA

PER 4 PERSONE

350 g di baccalà dissalato - 4 grosse patate (300 g circa ciascuna)
- 500 g di cipolle di Tropea - 250 g di zucchero - 2,5 dl di aceto di mele
- 1 dl di vino bianco secco - 1 stecca di cannella s- 2-3 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo - 3 bacelli di anice stellato - 2 foglie
di alloro - rosmarino - 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine sottili, mettetele in una terrina con l'alloro lavato, lo zucchero, un pizzico di sale e le spezie intere; mescolate bene e lasciate insaporire per circa un'ora. Mettete l'olio in una ciotola con qualche ciuffetto di rosmarino tagliuzzato.

● **2** Versate il contenuto della terrina in una casseruola, unitevi il vino e l'aceto, portate a ebollizione, poi abbassate leggermente la fiamma e continuate la cottura a fuoco basso per circa un'ora, finché il liquido si sarà trasformato in uno sciroppo denso; poi spegnete il fuoco e fate raffreddare la confettura.

● **3** Intanto lavate le patate e lessatele con la buccia, poi scolatele e fatele intiepidire. Tagliate a fettine sottilissime il baccalà; quando le patate saranno tiepide, ritagliate da ciascuna 2 cubetti, distribuiteli nei piatti, salateli, pepateli e appoggiatevi sopra le fettine di baccalà. Completate con una macinata di pepe e un filo di olio al rosmarino e servite la preparazione, accompagnandola con la confettura di cipolle preparata.

FACILE

- Preparazione 25 minuti + il tempo di riposo
- Cottura 1 ora ● 650 cal/porzione



Tovaglia a tovagliolo
Society, piatti Rina Menardi
e Bco di Nella Longari,
forchetta Sambonet.
Indirizzi a pagina 8



IL COLORE DELLA CREATIVITÀ.

Mescola, affetta, trita, macina, setaccia, spremi, monta, impasta il pane, tira la sfoglia... e questo è solo l'inizio. Soddisfa il tuo appetito creativo con il robot da cucina KitchenAid: inventa qualcosa di davvero speciale.

SCOPRI TUTTI GLI ACCESSORI SU www.kitchenaid.it

Gli accessori illustrati sono acquistabili separatamente.

800 901243

KitchenAid

Scegliete bene gli ingredienti della vostra vita

Un dolce goloso è l'insieme di cura, passione, fantasia e ottimi ingredienti.

Zaini dal 1913 vi offre un cioccolato fondente purissimo di alta qualità, che insieme al vostro talento, darà vita a una tentazione a cui sarà difficile resistere.

Cacao, gocce, crema per decorare e naturalmente cioccolato da fondere, grattugiare, amalgamare, farcire, ricoprire per migliorare il lato più dolce della vostra fantasia.



Emilia



A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

FOTO LUCA COLUMBASTRO X



Con il pesce crudo

**BIANCO, MODERATAMENTE ALCOLICO
E NON AROMATICO. SOLO COSÌ RISPETTA
LA FRAGRANTE DELICATEZZA DEL MARE**

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Sandro Sangiorgi

EVITARE I CONTRASTI

Accostare il vino al pesce crudo è semplice, sebbene non segua la classica regola del contrasto tra i sapori principali. Se la rispettavamo, finiremmo col tradire l'essenza del gusto del pesce, la sua delicatezza e la fragranza marina. Per questo motivo è più utile lavorare sull'assonanza dei toni, lasciando che il vino si appoggi sul sapore del cibo senza farlo diventare succhiavole. E, solo alla fine, quando la sensazione del pesce ha fatto la sua parte, far sì che il liquido, con un piccolo colpo di coda, ristabilisca nella bocca la prontezza necessaria ad accogliere un nuovo boccone.

BERE ITALIANO

L'Italia è munificata di vini adatti al matrimonio con le specialità del mare servite crude. Si tratta di bianchi non aromatici, quasi neutri nei profumi, secchi e longilinei, moderatamente

alcolici, dotati di una spiccata acidità che però non scatta subito dando noia alla polpa del pesce proprio nel momento del primo assaggio, ma si fa viva alla fine. Ribolla, Cortese, Arneis, Trebbiano, Lugana, Verdicchio, Fiano, Orvieto, Catarratto, Verdeca, sono alcune delle tipologie adatte all'uso.

PUNTARE SUL CLASSICO

Facciamo solo attenzione che questi vini siano interpretati secondo canoni classici e non siano stravolti da ambizioni artistiche tali da mutarne la vocazione. Altrimenti non potremo avere, ad esempio, la matura ed esotica gradualità del Catarratto sulla polpa setosa degli scampi; oppure l'asciutta purezza del Gavi sulla fibra lieve del branzino; o ancora la cristallina sapidità dell'Orvieto sulla soffice tenacia dei totani; o, infine, la stoffa del calabrese Mantonic bianco sulla compattezza del pesce spada.

VERDICCHIO BUCCI

Azienda agricola F.lli Bucci,
Ostra Vetere (AN),
071 964179; 13 €.

Non si tratta di un bianco delicato e inoffensivo, ma un vino coraggioso capace di affrontare i crudi più elaborati negli ingredienti e i pesci dalla fibra intensa, come il baccalà e la ricciola.

VINNAE

Azienda agricola Jermann,
Villanova di Farra (GO),
0481 888080; 14,90 €.

Luminoso e brillante, elaborato a base di Ribolla, è stato a lungo il bianco più trendy d'Italia; molto imitato, rimane perfetto per accostare sushi e sashimi, con salsa di soia o senza.

LUGANA I FRATI

Azienda Ca' dei Frati,
Lugana di Sirmione (BS),
030 919468; 10 €.

La sua virtù è la pazienza: regge bene la polpa di pesci come il salmone o il pesce spada, di cui rispetta il grasso; si accompagna al condimento e chiude con una vena di freschezza.

FIANO DI AVELLINO

Azienda agricola Terredora,
Montefusco (AV),
0825 968215; 8 €.

Ha il raro dono di fondersi con la polpa del pesce senza perdere la propria identità; soprattutto se molluschi, frutti e specialità del mare sono crude, anche condite riccamente.



kobo



**SOGNA HOLLYWOOD.
È IMPRUDENTE E FACILE
ED È UN BELLISSIMO
FIORE NERO.**

CHI È KOBO?

**KOBO SONO I PERSONAGGI,
LE STORIE E I LIBRI CHE AMI, DA
LEGGERE QUANDO E DOVE VUOI.**

Kobo è il nuovo eReader che ti permette di portare sempre e leggero, ha lo schermo antiriflesso per leggere anche al
con le app gratuite, puoi leggere su smartphone e tablet

www.inmondadori.it e in tutte le librerie Mondadori.



*operazione a premi - regolamento su www.inmondadori.it/kobo

Agency & Master Advertising

con te fino a 30.000 titoli, scelti fra tre milioni di eBook; piccolo sole. Kobo è una piattaforma aperta a tutti i formati. In più, e condividere tutte le emozioni della lettura su Facebook.

 **MONDADORI**



KOBO TOUCH
+
3 eBook
SOLO
€99*

kobo™

Baccalà alla napoletana

UN PESCE CHE VIENE DAL NORD
INTERPRETATO SECONDO LA TRADIZIONE
PARTENOPEA. CON GUSTO E SEMPLICITÀ

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

La storia d'amore tra Napoli e il baccalà ha origini antiche: si deve infatti tornare indietro di almeno mezzo millennio, ai tempi della Controriforma, quando la Chiesa imponeva i giorni di magro. Il pesce fresco, pur abbondante, non era in grado di far fronte all'esigenza di tutta la popolazione. Il baccalà e lo stoccafisso, ossia il merluzzo salato e quello essiccato, provenienti dai paesi nordici, erano la giusta soluzione al problema: per dissalarli e reidratarli bastava recarsi alle sorgenti del fiume Sebèto, alle falde del monte Somma, che a quei tempi fornivano acqua in abbondanza. Il costo esiguo e l'ottimo gusto trasformarono presto il "pesce dei poveri" in un'ir-

> segue a pag. 50





PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

1 kg di filetto di baccalà bagnato - 500 g di polpa di pomodoro - 100 g di olive di Gaeta - 30 g di capperi sotto sale - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 pizzico di origano - poca farina - abbondante olio per friggere - olio extravergine d'oliva - peperoncino - sale - pepe

- **1** Lavate bene il filetto di baccalà sotto l'acqua corrente, scolatelo, asciugatelo, eliminate con una pinzetta le eventuali spine, poi tagliatelo prima a metà per il lungo, poi a pezzi larghi circa 5 cm.
- **2** Asciugateli ancora bene, quindi passateli, uno a uno, in un velo di farina bianca, scuotendoli leggermente per eliminare quella in eccesso.
- **3** Scaldare in una padella a bordi alti (o nell'apposita padella per friggere) abbondante olio, quanto basta perché il pesce ne rimanga coperto; appena è ben caldo ma non fumante immergetevi, pochi alla volta, i pezzi di baccalà; scolateli appena dorati su carta assorbente da cucina e metteteli da parte. Dissalate i capperi: teneteli immersi per una decina di minuti in acqua fredda, poi sciacquateli sotto l'acqua corrente.
- **4** Versate in un'altra padella 2-3 cucchiai di olio extravergine, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e un pizzico di peperoncino e fate soffriggere; appena l'aglio è dorato eliminatelo.
- **5** Aggiungete la polpa di pomodoro ben sminuzzata, regolate di sale e pepe e cuocete per qualche minuto.
- **6** Unite le olive snocciolate, i capperi scolati dall'acqua e strizzati e insaporite con l'origano; cuocete per 15-20 minuti, finché la salsa risulta piuttosto ristretta.
- **7** Sistemate i pezzi di baccalà fritto in una teglia e distribuitevi sopra la salsa; passate in forno a calore moderato (160-170°) per 10-15 minuti.
- **8** Sfornate, spolverizzate con un trito di prezzemolo e servite.



rinunciabile prelibatezza da mettere in tavola durante tutto l'anno. Grazie anche alla straordinaria capacità dei napoletani di fare di necessità virtù ma soprattutto alla loro fantasia, che ha saputo inventare piatti squisiti ormai entrati a far parte della tradizione gastronomica della città. Come questa ricetta: una semplice interpretazione giocata con il prezioso tocco di ingredienti locali, come il pomodoro, le olive, i capperi e l'origano. Oggi i napoletani di baccalà ne mangiano davvero in abbondanza, tanto da essere i più forti consumatori d'Italia e tra i maggiori del mondo, e nel periodo natalizio lo nobilitano assegnandogli un posto di prestigio sulla tavola della vigilia. Strettamente di magro, come vuole la tradizione, ma senza rinunciare ai buoni sapori.

Secco o bagnato?

In onore dello stoccafisso (ossia il merluzzo decapitato, eviscerato ed essiccato), a Napoli è nato un Centro Studi: l'Accademia dello Stoccafisso Reale di Norvegia, allo scopo di informare i consumatori sulle eccellenti qualità di questo prodotto, che prima della cottura richiede un particolare trattamento: va "mazzato", ossia percosso a lungo con una mazza, per ammorbidirlo, e tenuto in ammollo in acqua fredda per 3-4 giorni per dissalarlo. Sarà forse per stringere i tempi, ma i napoletani preferiscono acquistare il baccalà già bagnato e pronto per la cottura e scelgono, soprattutto se devono prepararlo per un pranzo di festa, il filetto: si tratta della parte dorsale del merluzzo che in gergo si chiama "mussillo" per il suo aspetto simile a quello di un piccolo muso. È il pezzo migliore perché tenero, delicato e di ottima resa sia cucinato in bianco che fritto e rifinito con una salsa di pomodoro. Lo stesso che si può degustare nei vicoli di Ischia il 24 dicembre, in occasione della grande Sagra del Baccalà.



PAROLA DI ESPERTA

Per Carmela Caputo, biologa, gastronomica e fondatrice di Cucinamica, la prima scuola di cucina a Napoli (www.corso-di-cucina.it) i piatti della sua città non hanno segreti. Il baccalà poi è uno dei suoi ingredienti prediletti.

I napoletani rispettano ancora la tradizione del baccalà della Vigilia?

Ben pochi ci rinunciano. Di solito alla cena che precede il Natale si porta in tavola il baccalà fritto, che viene cucinato in abbondanza; quello che avanza, ravvivato dal sughetto, si serve poi nei giorni successivi.

Ha qualche consiglio riguardo la scelta degli ingredienti?

Utilizzare il mussillo, la parte del baccalà più morbida e meno spinosa, e per il sugo i pomodorini del "piennolo", che si conservano raccolti a grappolo; in mancanza vanno bene anche i pelati, purché di ottima qualità: in questo caso il sughetto va lasciato restringere bene per eliminare la parte acquosa.

BERE GIUSTO

Il baccalà è il classico esempio di pesce che spesso vuole in abbinamento un vino rosso. Questa diventa un'opzione "irrinunciabile" quando si tratta di una ricetta al pomodoro arricchita da ingredienti mediterranei e carnosì come olive e capperi; il vigore e la sanguigna vitalità del Piedirosso beneventano Kerres I Pentri si sacrificano volentieri per lasciare a un piatto sapido e intenso come questo l'ultima parola.



I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono nel menu il baccalà cucinato secondo la tradizione campana.

RISTORANTE LA PIGNATA

Via Torre della Catena 40, Benevento, tel. 082 4326182. Qui il baccalà è di casa: il locale infatti fa parte della Confraternita dell'Eventum Baccalà Club. Nel menu,

che propone un'ottima cucina di territorio, spiccano il baccalà in guazzetto di pomodorino e quello "di nonna Elvira", con mollica di pane, uva e noci.

RISTORANTE LA MARCHESELLA

Via Marchesella 184, Giugliano in Campania (Na), tel. 081 8945219. Alle pietanze tipiche si

alternano sfiziosi spunti creativi, ma sul baccalà, proposto tra l'altro con capperi, olive e pomodorini, vince la tradizione.

RISTORANTE LO STUZZICHINO

Via Deserto 1A, Sant'Agata sui Due Golfi (Na), tel. 081 5330010. In questo locale con vista mozzafiato sul golfo, tanto pesce fresco di giornata e

baccalà cucinato in modo esemplare.

TRATTORIA 'O ROMANO

Via Diego De Liguori 81, Samo (Sa), tel. 081 5136488. Nelle cantine della trattoria un tempo si lavorava lo stoccafisso, che ancora oggi è in menu in versione "arreganato", ossia profumato all'origano.

Ravioloni di seppie e bufala

CONDITI CON UN SUGO DI POMODORI D'ATTERINI
D'AVVERO SPECIALE, STUPIRANNO I VOSTRI OSPITI

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro

SIMONE RUGIATI

Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.

Il segreto è nella
semplicità di un
ripieno tutto
all'italiana e un sugo
speciale che lo valorizza

RAVIOLONI DI SEPIE E MOZZARELLA DI BUFALA CON SUPERPOMODORO

PER 4 PERSONE

Per la pasta: 2 uova - 4 tuorli - 300 g di farina 00
- 50 g di farina di grano duro rimacinata

Per il ripieno e il condimento: 200 g di seppie pulite -
250 g di mozzarella di bufala - basilico - 1 limone
non trattato - 20 pomodori datterini - 1 spicchio d'aglio in
camicia (con la pellicina) - olio extravergine di oliva - sale

- **1** Impastate in una ciotola la farina con le uova e i tuorli per qualche minuto.
- **2** Trasferite la pasta sulla spianatoia e lavoratela. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare per un'ora.
- **3** Tagliate a pezzi la mozzarella e spremetela con le mani. Frullatela al mixer con le seppie crude, poco basilico e la scorza del limone grattugiata, senza salare.
- **4** Sistemate su una placca foderata di carta da forno i datterini interi lavati. Irrorateli con poco olio, salate, unite l'aglio schiacciato e poco basilico e infornate a 190°C per almeno 30 minuti, finché risulteranno leggermente appassiti.
- **5** Passate i pomodorini al passaverdure, per eliminare semi e bucce. Oppure tritateli al mixer o con il frullatore a immersione e passateli poi al setaccio.
- **6** Stendete la pasta, poca alla volta, con l'apposita macchina, partendo dalla tacca più larga, fino alla penultima. Sistemate sulla pasta il ripieno a cucchiainate, tenendo i mucchietti distanziati. Spennellate con poca acqua e mettete sopra un altro rettangolo di pasta; quindi premete tutt'intorno.
- **7** Formate dei ravioloni rotondi con un tagliapasta: usatene uno più piccolo dalla parte non tagliente per fissare il ripieno e uno più grande dalla parte tagliente, per ricavarli. Lessateli in acqua bollente salata, scolateli e irrorateli con un velo d'olio e gocce del superpomodoro. Decorate con basilico.

FACILE

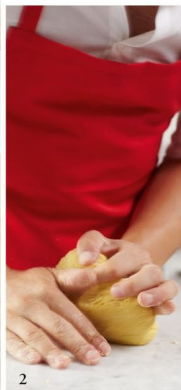
- Preparazione 45 minuti+ il riposo ● Cottura 35 minuti
- 600 cal/porzione



1



3



2



4

CENARE INSIEME HA UN GUSTO UNICO.
ANCHE QUANDO NON VI GARBA APPARECCHIARE.



Non vi resta
che aggiungere
un rinfrescante
bicchiere di
Coca-Cola,
scegliete quella
che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light e la bottiglia contour sono marchi registrati di The Coca-Cola Company. Coca-Cola Zero e Coca-Cola Light sono bevande analcoliche senza zucchero.

**Guarda questa videoricetta e tante altre
su [Youtube.com/Ceniamoinsieme](https://www.youtube.com/Ceniamoinsieme)**



Carré gratinato
alle erbe con castagne
e scalogni pag. 60

Arrosti eccellenti

DALLA SCELTA DEL TAGLIO DI CARNE ALLA COTTURA,
CINQUE FAMOSI MACELLAI CI SVELANO LE LORO RICETTE,
SEMPLICI E RAFFINATE. PERFETTE PER LA TAVOLA DI NATALE

A cura di Miriam Ferrari, in cucina Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferrì, stylist di Alessandro Pasinelli Studio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

ARROSTO FIORENTINO

PER 6 PERSONE

1 kg di polpa di manzo per arrosto (il più adatto è il girello di coscia) - 1 mazzetto abbondante di salvia - qualche ciuffo di rosmarino - un pizzico di profumo del Chianti (sale profumato alle erbe: lavanda, timo, alloro, rosmarino, finocchio, ginepro; in vendita nella macelleria Cecchini) - olio extravergine d'oliva toscano

● 1 Scaldate il forno portandolo alla massima temperatura. Sistemate la carne in un tegame o in una teglia dai bordi piuttosto alti e infornatela. Cuocete per circa 20 minuti senza mai aprire lo sportello: il tempo di cottura può aumentare o diminuire leggermente secondo se volete l'arrosto al sangue o rosato.

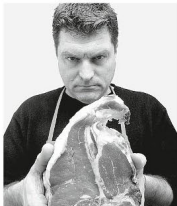
● 2 Lavate e asciugate le foglie di salvia e gli aghi di rosmarino, tritate gli aromi, raccoglieteli in una ciotola e mescolatevi un pizzico di profumo del Chianti. Amalgamate bene, poi diluite con 2 bicchieri di olio, mescolando bene con una forchetta.

● 3 Trascorso il tempo di cottura togliete il tegame con l'arrosto dal forno e versatevi sopra la salsa.

● 4 Coprite il tegame con un coperchio o un foglio di alluminio e lasciate insaporire la carne per una mezz'ora. Scolatela su un tagliere, affettatela, disponete le fette su un piatto da portata, irroratela con la salsa e servite. Così cucinato l'arrosto di carne rossa è sanissimo perché l'olio non cuoce, e si può conservare anche per qualche giorno senza perdere in sapore.

FACILE

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 20 minuti
- 450 cal/porzione



Piatto ovale e ciotolina Asa, posate Global, caraffina Blueside, piatto Mikasa, bicchiere Ikea, tovagliolo Quagliotti. In tutto il servizio, come fondo, tavolo Fronzoni di Cappellini. Indirizzi a pagina 8

Non solo bistecca
Dario Cecchini, dell'Antica Macelleria Cecchini di Ponzano in Chianti (Fi), è il mago della fiorentina, ma anche i suoi arrosti non sono da meno. Dopo 35 anni di mestiere la sua arte è arrivata alla perfezione.
www.darioceccchini.com



Piatto da portata Asa,
bicchiere Ikea, piatto
Deva Kube, tovaglia
Quagliotti, a destra:
pentola Knindustrie,
cucchiaino Cutipol.
Indirizzi a pagina 8

Ripieno di eccellenza

Agostino Ninone, macellaio di Mirto (Me) lavora sempre con i prodotti della sua terra: per questo arrosto usa suino e provola dei Nebrodi, pistacchi di Bronte, olio di oliva minuta, tutti presidi Slow Food. Con lo stesso ripieno prepara anche gli arrostitini, un'altra sua apprezzata specialità.

Telefono e fax 0941 919403

BERE GIUSTO
Un Chianti Classico di Panzano sfida il vigore dell'arrosto; la lonza evoca il luminoso Faro; il rotolo con verdure richiede un Arneis gentile; il fiocco mette alla prova la purezza di un Cabernet; al carré con castagne è adatto un Nebbiolo d'Alba di 4 anni.

ARROSTO DEI PRESÌDI

PER 6 PERSONE

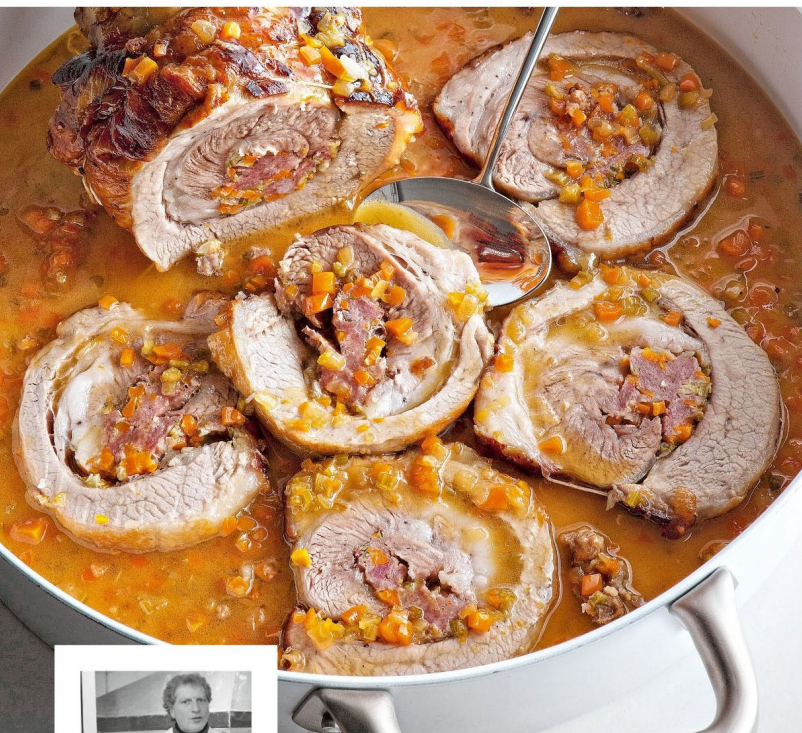
1 kg di lonza fresca di suino nero dei Nebrodi - 50 g di pistacchi di Bronte - 4-5 fette di prosciutto crudo di suino nero - una manciata di mollica di pane ammorbidente in acqua tiepida - qualche fettina di pancetta di suino nero - 80 g di provola fresca dei Nebrodi - vino bianco - olio di oliva minuta - sale, pepe

- 1 Praticare una tasca nella lonza. Riunite in una ciotola i pistacchi, la provola e il prosciutto tritati, mescolatevi la mollica di pane e introducete il ripieno nella tasca.
- 2 Avvolgete le parti più magre della carne con la pancetta e rosolatela in una teglia con 2-3 cucchiaini di olio. Salate, pepate, spruzzate con il vino bianco, lasciatelo evaporare, coprite il recipiente e cuocete l'arrosto in forno a 190° per circa un'ora e 20 minuti, scoprendolo durante gli ultimi 10 minuti. Servitelo con patate al forno.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 1 ora e 30 minuti
- 375 cal/porzione





Secondo natura
Michele Martini della Bottega delle Carni di Boves (Cn), è l'ultimo rappresentante di una dinastia di macellai; nel suo negozio solo carni che provengono da allevamenti naturali e controllati.
www.martinicarni.it

ROTOLO CON SALSICCIA E VERDURE

PER 6 PERSONE

1 kg di polpa reale di vitella per rollata - 2 carote - 2 piccole cipolle - 2 costole di cuore di sedano - 1 rametto di rosmarino - 100 g di salsiccia - vino bianco secco - burro - olio extravergine d'oliva - sale, pepe

- 1 Unite alla carne metà delle verdure affettate e un filo di olio; coprite con vino bianco. Lasciate riposare per qualche ora al fresco.
- 2 Tritate grossolanamente le restanti verdure, fatene soffriggere metà con poco olio e distribuite sulla carne, scolata dalla marinata, insieme alla salsiccia; arrotolata, legatela e rosolatela con poco burro e olio, il rosmarino e il trito rimasto; salate, pepate e cuocete piano unendo ogni tanto un po' del vino della marinata. Servite il rolo affettato con il fondo di cottura passato al setaccio.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + il riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti
● 345 cal/porzione



Girello di manzo
È un taglio di prima qualità; fa parte della coscia e ha polpa piuttosto magra; per ottenere un arrosto tenero Dario Cecchini suggerisce di mantenere il sottile strato di grasso che lo avvolge.



Fiocco di pancia di vitello
È poco pregiato ma dà ottimi arrosti, perché l'abbondante grasso rende la carne morbida; Giorgio Damini consiglia di mantenere anche gli ossi per un sugo più ricco.

LE REGOLE D'ORO DELL'ARROSTO

Il recipiente usato per la cottura deve essere più o meno delle dimensioni del pezzo di carne da cuocere. La rosolatura iniziale richiede pochi condimenti, di preferenza olio, perché il burro tende a bruciare. Se l'arrosto è rifinito con pangrattato e aromi, durante la cottura va spennellato con il suo fondo per ottenere una crosticina più croccante. Prima di slegarlo e servirlo va lasciato riposare per qualche minuto per renderlo più compatto e facile da affettare.



Reale di vitello
Fa parte del quarto anteriore ed è perfetto per arrosti arrotondati, basta cucinarlo a lungo e lentamente, unendo abbondante liquido. Michele Martini predilige quello di vitella, particolarmente tenero.



Lonzina di maiale
Si tratta della lombata di suino dissossata. Generalmente è di polpa magra, ma se ottenuta da particolari razze di suino, come quella dei Nebrodi, che Agostino Ninone consiglia per la sua ricetta, si presenta con uno spesso strato di grasso.



Carré di vitello
Con questa parte della lombata, che comprende le costole con l'osso, si cucinano arrosti raffinati. Sergio Motta lo ottiene da vitelli allevati con latte di mucca e sottoposti a una frollatura superiore ai 30 giorni.



Piatto Waterfall,
bottiglia Lobmeyr,
tovagliolo
e tovaglia Quagliotti.
Indirizzi a pagina 8

FICCO AL FORNO CON PATATE, SALSA AL GINEPRO E BROCCOLO

PER 8 PERSONE

2 kg di ficco di pancia di vitello con l'osso con 2 settimane di frollatura - 500 g di patate ratte o novelle - 300 g di broccolo calabrese - 1 cucchiaino di bacche di ginepro - 2 rametti di rosmarino - 2 spicchi d'aglio - 1 filetto di alici dissalato o sott'olio - 1 litro di brodo di carne - 1/2 bicchiere di brandy - 1/2 bicchiere di vino bianco - burro - olio extravergine d'oliva - sale, pepe

- **1** Salate e pepate il ficco e sistematelo in una teglia con un filo d'olio, una noce di burro, un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio. Passate in forno a 130-140°, unendo il vino bianco, il brandy e il brodo (tenetene da parte un mestolo); cuocete per 3 ore e 1/2 continuando a nappare la carne con il suo liquido di cottura. Girate l'arrosto ogni mezz'ora in modo che si rosoli uniformemente.
- **2** Intanto lessate le patate per circa 35-40 minuti, raffreddatele, tagliatele a dischi di 1 cm e fatele saltare con olio, sale e l'aglio e il rosmarino rimasti.
- **3** Lavate il broccolo, tagliate le cime e sbollentatele in acqua salata. Tagliatele a fettine e conditele con l'alice sciolta a parte. Regolate di sale.
- **4** Complete la cottura del ficco alzando a 180° la temperatura del forno, in modo da rosolare la parte esterna che dovrà risultare croccante. Sistemate l'arrosto in un contenitore a parte e togliete l'osso. Sgrassate il fondo di cottura, aggiungete un mestolo di brodo e un cucchiaino di bacche di ginepro. Portare a riduzione. Affettate l'arrosto e servitelo con le patate, il broccolo e la salsa.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 4 ore ● 390 cal/porzione

Qualità e benessere
Gian Pietro in negozio, Giorgio
ai fornelli. Quello dei fratelli
Damini della Macelleria Damini
& Affini di Arzignano (Vi)
è davvero uno straordinario
sodalizio. La loro filosofia?
Carni buone e sane in macelleria
e in cucina cotture ad hoc anche
per i tagli meno pregiati.
www.daminicaffini.com



Piatto ovale Alessi,
piatto Tognana, posate
Cutipol, ciotola Asa.
Indirizzi a pagina 8

CARRÉ GRATINATO ALLE ERBE CON CASTAGNE E SCALOGNI

PER 6 PERSONE

1,5 kg di carré di vitello
piemontese - 2 carote - 2 costole
di sedano - 3 cipolle - 1 rametto
di rosmarino - 2 spicchi d'aglio
- 2 bicchieri di vino bianco -
brodo di carne - 300 g di
castagne bollite - pangrattato -
3 cucchiaini di miele millefiori -
un trito di rosmarino, timo,
origano, maggiorana - 500 g di
scalogni - 100 g di burro - 150 g
di zucchero grezzo di canna -
3 cucchiaini di aceto balsamico -
olio extravergine - sale, pepe

- **1** Dissodate il carré lasciando le coste attaccate da un lato. Legatelo inserendo il rosmarino. Tagliate le verdure a pezzi e fatele rosolare con 2-3 cucchiaini di olio e l'aglio. A parte fate rosolare il carré.
- **2** Aggiungete le verdure e bagnate con il vino, lasciate sfumare e versate 2-3 bicchieri di brodo. Quando il liquido riprende il bollore regolate di sale e pepe e mettete in forno già caldo a 190° per circa 40-45 minuti. Togliete il carré dal suo sugo, spennellatelo con il miele diluito con poca acqua calda e cospargetelo col pangrattato mescolato alle erbe.
- **3** Fate gratinare l'arrosto sotto il grill per 10 minuti, finché è di colore ambrato. Intanto rosolate gli scalogni nel burro (meno una noce), aggiungete lo zucchero e l'aceto balsamico. Quando comincia a caramellare, coprite gli scalogni di brodo e cuocete finché sono teneri. Frullate il fondo del carré e aggiungete le castagne già rosolate nella noce di burro. Lasciate riposare l'arrosto per 10 minuti nel forno aperto e spento; servitelo con gli scalogni.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura
1 ora e 15 minuti ● 380 cal/porzione

Morbidezza garantita
Per Sergio Motta, dell'omonima
Macelleria di Inzago (Mi),
il segreto dell'eccellenza è
nell'attenta selezione dei capi
e nella frollatura protratta fino
a ottenere carni al top della
morbidezza e del gusto. Come
quelle servite nel suo ristorante
di Bellinzago Lombardo.
www.ristorantemacelleriamotta.it



FOTO DI MARCO RINCHI



**Qualunque
sia la tua ricetta...**



DAL 1870 PIRAL ESALTA I TUOI SAPORI

La terracotta Piral armonizza ed esalta i sapori naturali rispettando le proprietà organolettiche degli alimenti.

Le nostre pentole danno il meglio con le cotture a fuoco basso, pertanto richiedono un minimo uso di oli o grassi, perfette per il crescente desiderio di una cucina sana e leggera.

Le stoviglie PIRAL sono ecologiche perché amplificano e trattengono il calore, permettendo un notevole risparmio energetico.

ALBIS s.r.l. - via Trieste 25 - 17047 Vado Ligure (SV) - ITALIA

tel: +39 019 40 02 498 / +39 019 40 04 355 - fax: +39 019 40 04 201 - www.piral.it



IL FUTURO E' DI CHI LO HA COMINCIATO



Il Chianti.
Ieri,
oggi,
domani.

RUFFINO
DAL 1877

Ci sono linee
che tutti noi conosciamo,
forme che abbiamo
accarezzato
e sentiamo come nostre.

Ruffino Chianti Superiore.
Solo nei migliori ristoranti
ed enoteche.

www.ruffino.com

Bevi responsabilmente

 www.facebook.com/ruffinowines

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE



Mostarda di Cremona

**I COLORI BRILLANTI E IL GUSTO
PICCANTINO ILLUMINANO LA
TAVOLA E DANNO AI PIATTI UNA
INSOLITA NOTA AGRODOLCE**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi

In principio fu il mosto cotto, con cui gli antichi romani conservavano la frutta. Poi, durante il Medioevo, gli speciali vi aggiunsero la senape e nacque così la mostarda, dal latino *mustum ardens*, cioè piccante. Oggi quella italiana è una composta di frutta candita immersa in uno sciroppo di zucchero, aromatizzata alla senape. Varie città del Nord hanno la loro specialità, ma la più diffusa è quella di Cremona, già citata in un ricettario del 1604: la pianura cremonese, infatti, era ricca di alberi di frutta, che in questo modo si poteva consumare anche nei mesi invernali. Droghieri e farmacisti

> segue a pag. 64

ne proseguirono la produzione per tutto l'Ottocento finché Enea Sperlari, titolare della principale azienda dolciaria cittadina, ne fece una vera industria, che diventò famosa anche oltreoceano. La mostarda di Cremona si prepara con frutta mista intera o a pezzi (albicocche, ciliegie, fichi, mandaranci, prugne, pesche, melone, anguria bianca, pere, mele, cachi, ananas, mandorle candite, buccia di cedro) e zucca, acqua, zucchero e l'aggiunta di essenza di senape in dose variabile. Durante la canditura, cioè l'immersione in vasche riscaldate contenenti uno sciroppo zuccherino, la frutta cede la sua parte acquosa e diventa turgida e soda. Le tinte brillanti sono naturali perché non si usano coloranti tranne per la ciliegia, che tende a sbiadire. Il prodotto viene poi confezionato in barattoli, con il liquido di governo trasparente color paglierino. Il profumo è pungente per effetto della senape e il sapore dolce che sfuma nel piccante. La maggior parte della produzione è industriale ma sono in ripresa le piccole lavorazioni, a cui da qualche anno è stata riconosciuta la De. Co. (denominazione comunale) Mostarda Tradizionale di Cremona.

Abbinamenti gourmand

Con il suo gusto agrodolce, la mostarda è perfetta per accompagnare i bolliti di carne, soprattutto manzo, pollo e salami da cuocere, gli arrostiti, la selvaggina, i salumi e i formaggi come crescenza, stracchino, taleggio, provolone e gorgonzola dolce, mascarpone, grana padano, chèvre. In cucina si può usare per le farciture, dal classico cappone delle feste all'arrosto di vitello o di tacchino agli involtini ma anche per dare un tocco speciale all'insalata, a una semplice fettina, ai rotoli salati con verdure e formaggi e ai classici tortelli di zucca (nella versione lombarda si usa la mostarda cremonese). Infine i dolci: dalle crostate con zucca e uvetta alle frittelle, dalle mele al forno a un delizioso budino di castagne, cioccolato e amaretti.

BERE GIUSTO

La mostarda di Cremona da sola non è accostabile al vino: densità, dolcezza e consistenza evocano più un distillato. Tutto cambia appena diventa l'ingrediente di un'insalata e rende al piatto armonia e originalità. Un bianco dei Colli Piacentini a base di Malvasia aromatica, l'Ageno, ha sia l'autorevolezza per reggere il condimento del bollito sia la voluttuosa sensazione accogliente che serve per esaltare la qualità della mostarda.



INSALATA DI BOLLITO CON MOSTARDA

PER 6 PERSONE

1 kg di reale di manzo - 1/2 cespo di scarola - 120 g di mostarda sgocciolata - 30 g di grana padano - 1 carota - 1/2 costola di sedano - 1 cipolla - 2 foglie di alloro - 1 chiodo di garofano - olio extravergine d'oliva - sale, pepe

- 1 Pulite la carota, il sedano e la cipolla, tagliateli in grossi pezzi e raccoglieteli in una pentola; unite l'alloro, il chiodo di garofano, un pizzico di sale grosso, qualche grano di pepe e riempite d'acqua. Portate a ebollizione.
- 2 Immergete il pezzo di carne nel brodo e fate cuocere a fiamma bassissima per un paio d'ore. Lasciate raffreddare la carne nel brodo, a recipiente coperto.
- 3 Spolate il pezzo di carne e tagliatelo a filettini; sciacquate le foglie di scarola, asciugatele e raccoglietele in una terrina. Unite la carne all'insalata, aggiungete anche la mostarda a pezzetti, quindi condite con sale, pepe e un filo di olio. Completate con il grana a scaglie, suddividete nei piatti individuali e servite.

FACILE • Preparazione 15 minuti + riposo

- Cottura 2 ore • 285 cal/porzione

Non chiamatemi pomodoro,



il mio nome è *datterino* **Così Com'è.**

Il datterino **Così Com'è** non è un piccolo pomodoro, ma una varietà unica e pregiata che non ammette paragoni. In vetro, a lunga conservazione, è sempre fresco e pronto all'uso in ogni stagione. Grazie alla buccia sottile e alla sua impareggiabile dolcezza,

il datterino **Così Com'è** può essere assaporato anche crudo e raggiunge l'eccellenza dopo una veloce cottura.

Il datterino **Così Com'è**, prodotto da Finagriicola, è coltivato in piccoli appezzamenti di terreno nella Piana del Sele.

È raccolto a mano solo a maturazione avvenuta, controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene poche ore dopo il ritiro dai campi.

Così Com'è è disponibile al naturale, in succo e in passata per rendere preziosi tutti i tuoi piatti.



Così Com'è



Campagne sostenute dal Fondo
dell'Unione Europea

scopri tutta la linea su www.cosicomue.eu

segui su



pensa piccolo, gusta grande

Sua maestà il cappone

**VIAGGIO NEI BORGHI
PIEMONTESI DOVE VIENE
ALLEVATO SECONDO
TRADIZIONE PER DIVENTARE
CIBO RAFFINATO. UN TEMPO
PER I SIGNORI, OGGI PER
LE FESTE DI FINE ANNO**

testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia
Compagni, foto di Alkemia, stylist Stefania Aledi

Non hanno bargigli né cresta, ma sfoggiano un'elegante livrea, dal collo di piume dorate, che li rende ugualmente regali. I capponi sono galli allevati dalla primavera e poi castrati (o meglio, "capponati") in estate, verso i quattro mesi di vita. È per questo che sono per nulla aggressivi e così silenziosi (non emettono il tipico "chicchirichì"). E, soprattutto, hanno carni particolarmente sode, saporite, che si distinguono da quelle di altri pennuti per il gusto finissimo. Tradizione vuole che questa prelibatezza venga gustata per le feste natalizie. Per un brodo tra i più gustosi, ottimo per cuocere tortellini e altra pasta fresca. Oltre che per squisiti bolliti, così morbidi che si sciolgono in bocca, e arrosti superbi. Ma per ottenere carni eccellenti, si sa, sono il tipo di alimentazione e di allevamento che fanno la differenza. In Piemonte sopravvivono produzioni dove i capponi non conoscono gabbie e si nutrono di alimenti vegetali naturali. Succede a Morozzo, piccolo centro

> segue a pag. 69



In alto, un angolo dell'esposizione alla fiera di San Damiano d'Asti. Qui sopra, il logo della fiera regionale del cappone di Morozzo, nel territorio di Cuneo. A sinistra, capponi allevati a terra.

Petto ripieno con
tartufo pag. 68

Insalata con castelmagno



PETTO RIPIENO CON TARTUFO

PER 4 PERSONE

2 petti di cappone - 100 g di ricotta di pecora - 1 porro - 1 sedano rapa - 20 g di tartufo nero - 20 g di parmigiano reggiano grattugiato - 20 g di mollica di pane - 1 bicchiere di vino bianco - 40 g di burro - sale - pepe nero

- **1** Incidete i petti di cappone nel verso dello spessore in modo da creare una tasca. Pulite il porro, tritate fini le foglie interne più tenere e tenete da parte le altre. Mescolate il trito con la ricotta, la mollica ridotta a pezzettini, il tartufo pulito e tagliato a dadini, una presa di sale, il parmigiano e una macinata di pepe.
- **2** Farcite i petti con il composto ottenuto aiutandovi con una tasca da pasticceria e rosolateli in una padella con la metà del burro e il porro rimasto tagliato a fettine. Rosolate i petti su entrambi i lati, sfumateli con il vino bianco, regolate di sale e cuoceteli coperti, su fiamma bassa, per circa 30 minuti.
- **3** Nel frattempo, pelate il sedano rapa, tagliatelo a pezzi e metteteli in una padella con il burro rimasto. Cuoceteli coperti per 5 minuti, poi scopriteli e portate a termine la cottura. Prendete i petti di cappone

ormai cotti, tagliateli a fette in senso obliquo e servitele con il loro fondo di cottura frullato e il sedano rapa.

MEDIA

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 35 minuti ● 330 cal/porzione

INSALATA CON CASTELMAGNO

PER 4 PERSONE

1 cappone pulito - 100 g di castelmagno - 2 costole di sedano - 1 carota - 1 cipolla bionda - 100 g di songino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

- **1** Raschiate la carota e il sedano, sbucciate la cipolla, spuntate il songino; lavate tutte le verdure e riunitele in una casseruola capiente. Versatevi abbondante acqua fredda, portate a ebollizione e unite una presa di sale grosso.
- **2** Sciacquate il cappone, immergetelo nell'acqua bollente e cuocetelo su fiamma dolce per circa un'ora e mezza. Scolatelo, lasciatelo intiepidire, eliminate la pelle, dissostatelo e separatelo in strisciole o filettini.
- **3** Disponete la carne nei piatti con le foglie di songino condite con una

presa di sale, pepe e un filo d'olio. Riducete il castelmagno in scaglie, cospargetelo sull'insalata e servite.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 30 minuti ● 380 cal/porzione

ARROSTO IN SALSA DI MIRTILLI

PER 4 PERSONE

1 cappone di circa 2 kg - 250 g di mirtilli - 2 spicchi d'aglio - 1 bicchiere e mezzo di vino bianco - 20 g di burro - farina bianca - brodo vegetale - 1 rametto di timo - sale - pepe nero

- **1** Riducete il cappone a pezzi, salatelo, infarinatelo e rosolatelo in una casseruola con il burro e l'aglio schiacciato, rigirando i pezzi su tutti i lati.
- **2** Sfumate con un bicchiere di vino, unite il timo, trasferite la casseruola nel forno già caldo a 180° e proseguite la cottura per circa 2 ore, bagnando di tanto in tanto con poco brodo caldo.
- **3** Al termine della cottura levate il cappone dal suo condimento, univete i mirtilli, rosolateli per qualche secondo e bagnateli con il vino rimasto. Proseguite la cottura per 4-5 minuti e completate con una generosa macinata di pepe. Servite il cappone con la salsa preparata a parte.

MEDIA

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore ● 365 cal/porzione

GLI APPUNTAMENTI

FIERA REGIONALE DEL CAPPONE

Morozzo (Cn), 16-17 dicembre. Esposizione e premiazione dei migliori capponi (lunedì), degustazione di cappone, mercato di prodotti tipici ed eventi musicali. Info: 0171772001 www.capponedimorozzo.it (sul sito anche le aziende per acquisti).

FIERA DEL CAPPONE NOSTRANO

San Damiano d'Asti (At), 9-10 dicembre. Esposizione di capponi, musiche e altre iniziative collaterali. Info: 0141975056 www.comune.sandamiano.at.it

In queste pagine: piatti Andrea Fontebasso 1760 Tognana; ciotolina Ilaria Gori; bicchieri Fine Factory e Mikasa; vaso Lsa distribuito da Maino; candelabro Ichendorf; tovagliolo Driade; addebbi, posate, tovaglia e bugia Coin. Indirizzi a pagina 8



Arrosto in salsa di mirtilli

> segue da pag. 66

a 15 km da Cuneo, dove si allevano polli di razza derivata dalla Bionda piemontese, definita “nostrana”, presidio Slow Food. Si ottengono capponi di 2-3 kg e pelle color giallo paglierino, indice di ingrassamento ottimale, ottenuto durante l'ultimo mese prima della grande fiera che si tiene da più di 50 anni il lunedì prima di Natale. I capponi vengono presentati a coppie, indice di autenticità: due galli, anche se legati, non potrebbero mai stare vicini. Quelli con le piume più lucenti (segno di ottima salute) e testa piccola e bianca, senza ombra di cresta, vengono premiati. L'evento è seguito dalla degustazione di piatti tradizionali come il cappone bollito con il bagnet verd. Questo e i giorni precedenti, non mancano assaggi di specialità locali (tra cui il bue grasso di

Carrù) e bancarelle a go-go con prodotti tipici. Chi non potesse essere a Morozzo il weekend del 16 dicembre, può ugualmente assaggiare l'eccellenza locale nei ristoranti del paese e del circondario per tutto il periodo delle feste. Anche a San Damiano d'Asti, a 15 km dalla città monferrina, si alleva la “Bionda” con i metodi tradizionali. La produzione è di nicchia, portata avanti con passione da 6 aziende agricole a conduzione familiare che puntano sulla qualità. I capponi crescono liberi all'aperto, nutriti con prodotti di produzione propria. Dopo circa 9 mesi, si ottengono capponi di 2,5-3 kg dalle carni morbide e gustose, che nei giorni di fiera (9 e 10 dicembre) e successivi vengono gustate con le altre eccellenze locali: vino novello e tartufo.

Cardi e carciofi

LA SFUMATURA AMAROGNOLA,
RARA E PREZIOSA,
DÀ A QUESTI ORTAGGI
INVERNALI UN'ELEGANZA
RICERCATA. PERFETTA
SULLA TAVOLA DI FESTA

testo di E. Dalessandri, ricette di B. Spagoni, foto di M. Mulas, consulenza enologica di S. Sangiorgi. Si ringrazia
Piero Bongiovanni, cardarolo di Nizza Monferrato

Spinosi, amari, fibrosi. Cardi e carciofi sono ortaggi "difficili" a un primo approccio, di una bellezza rude e aspra che richiede un lungo e paziente lavoro di pulizia per farsi liscia e suadente. Ma che poi ricompensa con un sapore deciso e amarognolo di impareggiabile eleganza. Sono parenti stretti, anzi strettissimi, i due ortaggi della famiglia delle Asteraceae, e si presentano in tante varietà: il più pregiato tra i cardi è senza dubbio il gobbo di Nizza Monferrato, croccante e candido grazie all'interramento di tre settimane e così dolce da poter essere mangiato crudo, mentre tra i carciofi le eccellenze sono tante: dal romanesco, grosso e senza spine, allo spinoso di Sardegna, tenero e polposo, al violetto di Sicilia, dal sapore intenso. Difficile l'abbinamento ai vini per entrambi, soprattutto se crudi; con la cottura, però, i cardi diventano accessibili ai bianchi morbidi e aromatici come la Malvasia istriana del Carso, mentre i carciofi cotti con olio o burro si possono accostare a un bianco rustico e immediato come il Frascati di Monteporzio Catone.

E.D.





ROSE DI CARCIOFO ALL'ERBA LIMONCINA

PER 4 PERSONE

4 carciofi - 1 limone - 4 spicchi di aglio - 2 rametti di erba limoncina
(o menta) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Pulite i carciofi eliminando le foglie più dure e tagliando le punte. Schiacciateli per aprirli il più possibile e, aiutandovi con le forbici, togliete il fieno al centro, poi metteteli subito nell'acqua acidulata con il limone.
- **2** Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliateli a fettine. Intanto scaldate 3 cucchiai di olio in una casseruola. Scolate i carciofi, inserite tra le foglie le fettine di aglio e metteteli nella casseruola con i gambi in alto, poi salateli e fateli rosolare finché iniziano a dorare. Aggiungete un po' di acqua, coprite e cuocete per 20 minuti.
- **3** Quando i cuori dei carciofi sono teneri, completate con le foglie di erba limoncina e una macinata di pepe. Servite i carciofi caldi o tiepidi.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 80 cal/porzione

CARDI GOBBI GRATINATI IN SFOGLIA CON SCAMORZA E PANCETTA

PER 4 PERSONE

400 g di cardi gobbi di Nizza
Monferrato - 1 rotolo di pasta
sfoglia fresca pronta - 1/2
cipolla rossa di Tropea - 50 g
di scamorza affumicata - 50 g
di pancetta tagliata a dadini -
mezzo limone - burro -
sale - pepe

- **1** Pulite i cardi, togliete i filamenti, lavateli e tuffateli immediatamente nell'acqua acidulata con il limone, poi scottateli in acqua bollente leggermente salata per 5 minuti.
- **2** Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchi piccoli. Scolate i cardi e rosolateli in padella per 5-10 minuti con una noce di burro, la cipolla preparata e la pancetta, poi salate, pepate e togliete dal fuoco.
- **3** Srotolate la sfoglia, incidete 4 dischi di 12 cm di diametro (se la pasta non basta per tutti i dischi, impastate i ritagli e stendeteli in una sfoglia sottile) e posateli in 4 stampini antiaderenti da crostata di 10 cm. Farciteli con il composto di cardi preparato, ccompletate con striscioline di scamorza e infornate a 180° per 20 minuti. A cottura ultimata, quando la pasta è dorata, sfornate le sfoglie, sformatele e servitele calde.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ●
Cottura 35 minuti ● 300 cal/porzione



UN TOCCO AFFILATO IN CUCINA



Microplane® rivoluziona il mondo delle grattugie grazie alla tecnologia Photo-Etching, un processo produttivo che rende le lame particolarmente affilate e resistenti, capaci di tagliare nettamente il cibo preservandone l'aroma e la consistenza. Gli svariati modelli di grattugie Microplane sono adatti per formaggi, frutta, verdura, cioccolato e spezie.

Le grattugie Microplane sono versatili, uniche e inimitabili.



**PREMIUM ZESTER &
GRATTUGIA SERIE GOURMET**

PREZZO PROMOZIONALE 39,95€*

ANZICHÉ 50,90€



MACINA FORMAGGIO

PREZZO PROMOZIONALE 34,95€*

ANZICHÉ 39,95€



* Fino ad esaurimento scorte.

Qui trovate i nostri prodotti:

A. Pickel di Pickel Martin Via Museo 11, 39100 Bolzano
 Afcoltellerie di Fabbri Antonio www.afcoltellerie.com; info@afcoltelli.it
 Bengi C. C. "Fossolo 2" Via Bombici n.6, 40139 Bologna
 Canevari Ruggero Via Mazzini Giuseppe 39, 16035 Rapallo
 Cargo Via Meucci 39, 20128 Milano
 Cesca Emilio Via Roma 10, 34143 Trieste
 Coltelleria Donnini s.n.c. Via G. Gioberti 90r, 50121 Firenze
 Coltelleria E.Valesio Via Gerizio 8, 35139 Padova
 Coltelleria Fazzini Corso S. Anastasia 4, 37121 Verona
 Cooking Via della Casana 32R, 16123 Genova
 De Luca Casa Via Dei Principati 8, 84122 Salerno
 Emporio Casalinghi Via Vittorio Veneto 44, 33100 Udine

G.P.D. Prior Via Palestro 12, 31100 Treviso
 High Tech P.zza XXV Aprile 12, 20124 Milano
 L'incontro Viale Pacini 239, 55100 Lucca
 la Rinascente S.p.A. Cagliari, Catania, Firenze, Genova,
 Milano, Monza, Palermo, Padova, Roma, Torino
 MOKKI SRL-Kitchen & Living Via Fiorentina 90, 51100 Pistoia
 Mottini Aristide Via Ostaria 595/599, 23030 Livigno
 Peroni SNC di Gianpaolo Peroni & C.
 P.z. Dell'Unità 29, 00192 Roma
 Stile De Carlo Via Cesare Battisti 5, 10123 Torino
 Verga Selezione Piazza San Fedele 28, 22100 Como

SAUTÉ DI CARCIOFI, FINFERLI E SCALOGNI AL TIMO

PER 4 PERSONE

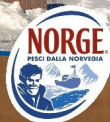
3 carciofi - 300 g di finferli - 4 scalogni - 1 limone - 3-4 rametti di timo -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Private i carciofi delle punte, delle foglie più spesse e dure, tagliateli a spicchi, strofinateli con uno spicchio di limone per non farli annerire, eliminate il fieno centrale e metteteli subito nell'acqua acidulata con il limone rimasto.
- **2** Pulite anche i funghi e sbucciate gli scalogni. In una casseruola scaldate 3 cucchiaini di olio e rosolate gli scalogni interi, se piccoli, o tagliati a metà. Aggiungete gli spicchi di carciofo, salate, pepate, fateli rosolare, poi coprite e cuocete per 10 minuti.
- **3** Unite anche i funghi, regolate di sale, pepate e portate a cottura per 10 minuti. Pochi minuti prima di togliere dal fuoco cospargete con le foglioline di timo; servite il sauté caldo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 95 cal/porzione



Acque fredde e cristalline per donare un sapore inconfondibile allo Stoccafisso di Norvegia



www.fioridisapori.it



Risotto al radicchio trevigiano e Stoccafisso di Norvegia

L'esperienza
unica del gusto

Lun prodotto straordinariamente contemporaneo e moderno, perfetto per coloro che desiderano riscoprire i sapori veri e genuini, reinterpretandoli e scoprendo sempre nuovi

le – e del tutto naturalmente, infatti, la lavorazione dei merluzzi segue una tradizione millenaria tramandata di generazione in generazione. Il pesce, dopo essere stato pescato e pulito, viene appeso su apposite rastrelliere di legno, e per circa tre mesi rimane ad essiccare con il solo aiuto del sole e del vento. Il risultato della lavorazione del merluzzo, ma non viene conservato in acqua, ma solo in sale.

Stoccafisso & Vino

La pesca dei merluzzi dipende dall'annata, i processi di trasformazione del mosto in vino e di essiccazione del merluzzo. I vini vengono catalogati per composizione e degustazione, lo

Ingredienti per 4 porzioni:

- 1 cipollotto
- 1 polpetto
- olio evo
- sale, pepe

Fate sfufare in una casseruola un fondo di cottura con cipollotto e olio

Consiglio utile:

Il gusto dei mari norvegesi è su www.fioridisapori.it

adatte a ogni occasione e i consigli di esperti come lo chef e il nutrizio-





FLAN DI CARDI CON PEPERONI

PER 6 PERSONE

600 g di cardi gobbi di Nizza Monferrato - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 4 uova - 3 peperoni rossi e gialli - 1 cucchiaino di capperi sotto sale - 6 acciughe sott'olio - 1 limone - 2-3 rametti di prezzemolo - olio - farina per gli stampi - burro - sale - pepe

- 1 Arrostite i peperoni sulla fiamma, finché la pelle è nera e inizia a staccarsi, poi pelateli, apriteli, togliete i semi e i filamenti interni, tagliateli a falde e conditeli con l'olio.
- 2 Pulite i cardi, privateli dei filamenti, lavateli e tuffateli in acqua acidulata con il limone, poi scottateli per 10 minuti. Rosolateli per 5 minuti con un po' di burro, salate e frullate.
- 3 Sgusciate le uova, separando tuorli e albumi e montate a neve questi ultimi con un pizzico di sale. Mescolate la crema di cardi in una ciotola con il parmigiano, i tuorli, una macinata di pepe e incorporate delicatamente gli albumi montati. Trasferite il composto in 6 stampini da 1 dl imburrati, infarinati e infornate a bagnomaria a 180° per 30 minuti.
- 4 Intanto sciacquate i capperi, tritateli con le acciughe e il prezzemolo ed emulsionate il mix con un filo d'olio fino a ottenere un pesto morbido. Sfornate i flan, toglieteli dalle forme e serviteli con i peperoni a fettine conditi con il pesto.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 1 ora
● 265 cal/porzione

CARCIOFI IN PASTELLA CROCCANTE CON CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

3 carciofi - 2 cipollotti - 300 g di farina 00 - 2 cucchiaini di zucchero di canna - 1 limone - 2-3 cucchiaini di aceto di mele - olio per friggere - sale

- 1 Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi, strofinateli con uno spicchio di limone, eliminate il fieno centrale e metteteli subito in acqua acidulata con il limone rimasto.
- 2 Preparate la pastella. Versate in una ciotola la farina con un pizzico di sale e aggiungete mezzo bicchiere d'acqua circa, mescolando per evitare la formazione di grumi, fino a ottenere un impasto omogeneo della consistenza di uno yogurt.
- 3 Scaldate abbondante olio in una padella. Scolate gli spicchi di carciofo, asciugateli, passateli nella pastella e frigeteli nell'olio finché sono dorati su ogni lato. Scolateli e posateli sulla carta assorbente da cucina.
- 4 Pulite i cipollotti e affettateli sottili nel senso della lunghezza. In una padella antiaderente sciogliete lo zucchero con l'aceto e cuocetevi per qualche istante i nastri di cipollotto. Servite i carciofi caldi con i cipollotti in agrodolce.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti
● 355 cal/porzione





SARTORI
DI VERONA

Disegno ispirato al Cangrande della Scala
Verona, Museo di Castelvecchio



Cangrande della Scala, signore di Verona

Sartori,
grandi vini
nel nome
di Verona.

*Il fascino di una storia,
il legame con la terra,
la forza di una
personalità racchiuse
in vini che raccontano
con eleganza al mondo
intero la più intensa
delle storie d'amore:
quella per Verona.*



www.sartorinet.com

Seguici su



Goditi ogni giorno
un capolavoro italiano.



NASCE LA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO IN CAPSULE FIOR FIORE COOP: 100% MADE IN ITALY.

L'alta qualità del marchio Fior Fiore Coop, il meglio della cultura gastronomica, firma la nuova macchina per espresso esclusivamente italiana. E presenta le sue capsule attente all'ambiente, perché composte da materiali separabili che permettono di gettare il caffè nell'organico dopo l'utilizzo.

Cerca nei principali supermercati e ipermercati Coop* il kit "macchina per espresso + 63 capsule assortite" e scopri le 9 gustosissime varianti di miscela anche nei sacchetti venduti separatamente. Vedrai che ti conviene.

*Consulta l'elenco dei punti vendita su www.e-coop.it e www.prodottocoop.it.

coop
LA COOP SEI TU.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Fare il pane a casa: quante soddisfazioni! Il volume si rivela una bellissima raccolta delle ricette che l'autore, pluripremiato panificatore ed ex allievo di Gordon Ramsey, Emmanuel Hadjiandreou, ha perfezionato nel corso della sua attività. Accuratamente sperimentate e testate, le ricette sono accompagnate da spiegazioni chiare e precise e da fotografie che illustrano ogni fase, passo per passo. Dalle ricette più semplici ai procedimenti più stimolanti, questo libro vi guiderà nella vostra avventura con il pane, quotidiano e non.

COME SI FA IL PANE

di Emmanuel Hadjiandreou,
Guido Tommasi Editore, a 25 €



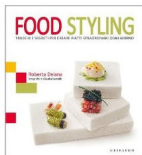
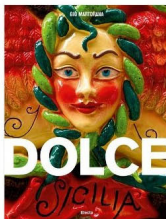
“Da quando ho memoria, fare il pane rappresenta una parte importante della mia vita. Il pane è magico. Tutti possono fare il pane, e con la pratica sarà un grande pane”

Emmanuel Hadjiandreou,
dall'introduzione del volume

DOLCE SICILIA

di Marco Ghiotto, foto di Giò Martorana,
Edizioni Electa, a 80 €

Capolavori di arte pasticceria: conoscere l'eccellenza dolciaria siciliana attraverso la testimonianza diretta di 40 rinomati maîtres pâtisseries dell'Isola. Tradizione, arte, cultura e territorio siciliani, visti attraverso la pasticceria tipica e immortalati da un fotografo di calibro internazionale grazie a immagini di grande impatto.



FOOD STYLING. Trucchi e segreti per creare piatti straordinari ogni giorno
di Roberta Deiana, Gribaudo Edizioni, a 24,90 €

Lasciarsi la noia alle spalle e sorprendere i vostri ospiti. Food Styling cambia l'approccio stesso alla cucina: ogni ricetta può diventare un progetto in cui far giocare piacevolezza e fantasia, senza stress. Tecniche step by step, ricette, suggerimenti e spunti per decorare i piatti in modo nuovo e divertente.

E-READER KOBO MINI, TOUCH E GLO

Lettore digitale wi-fi, Mondadori, da 79 a 129 €

È sufficiente sfiorare lo schermo per scaricare il libro prescelto fra 3 milioni di titoli - di cui oltre a 1 milione gratuiti - in ben 67 lingue. La versione italiana della piattaforma offre più di 60.000 libri digitali delle principali case editrici, di cui 30.000 gratuiti. I Kobo ospitano 1000 libri, e sono espandibili. Li trovate in 3 diverse versioni, secondo le dimensioni e con ComfortLight per visione notturna, in 350 store Mondadori e online su inMondadori.it.



**COLLEZIONE DI TACCUINI
EXPERIENCE COLLECTION**
Emporio Mondadori, a 00 €

Arriva una nuova linea di taccuini tematici personalizzabili, dedicati agli appassionati di gastronomia, enologia, libri e viaggi. Curatori dei primi 4 diari ricchi di rubriche da compilare sono rispettivamente Davide Oldani, Luca Maroni, Chiara Gamberale e Licia Colò. Rigorosamente ecologici, contengono tutti 250 sticker colorati e una sezione speciale da staccare. Nelle migliori librerie e cartolerie.

Un Natale classico

GUSTOSE SORPRESE FUORI SPARTITO VIVACIZZANO IL REPERTORIO TRADIZIONALE, IRRINUNCIABILE NEL GRANDE PRANZO DEL 25. PERCHÉ LA FESTA SIA MEMORABILE

a cura di Enza Dalessandri, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Sainaghi, styling di Monica Cattaneo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Gaetano Besana per l'ospitalità

La casa vestita a festa, l'atmosfera magica e incantata, la famiglia riunita attorno alla tavola: tutto è pronto per il pranzo di Natale. Organizzato, come tradizione comanda, con piatti sontuosi ispirati ai grandi classici di famiglia. Ma che affida una sorpresa al sapore di ogni portata con accostamenti inediti e stimolanti. Per superare in prelibatezza, senza tradire, l'originale.

Grandi sapori in formato mignon

Si comincia con un grande piatto conviviale: sei piccoli sfizi serviti con stile d'antan in un'antipastiera composta da tanti vassoietti a incastro. La ciotola centrale accoglie una composizione di melagrane, vischio e bacche e può restare in tavola fino alla fine del pranzo come decoro di festa; le vaschette esterne ospitano minuscole delizie che danno attualità al classico antipasto all'italiana: il foie gras diventa una farcia per i datteri, l'affettato tagliato in minuscola julienne ammantata le palline di formaggio, le uova sode (di quaglia) sono impreziosite con il pepe rosa.

> segue a pag. 83



Decorazioni natalizie
EmmaCi, Flûtes Villoroy &
Boch. Indirizzi a pagina 8





● **Ovetti di quaglia in salsa rosa al pepe rosa**
Fate bollire 16 uova di quaglia per un minuto, raffreddatele sotto l'acqua e sgusciatele. Sbatte con la frusta 75 ml di yogurt con un cucchiaino di concentrato di pomodoro, unite 75 ml di panna e montate ancora per un minuto. Salate la salsa, nappate le uova e ultimate con pepe rosa tritato.

● **Ravanelli con burro all'acciuga**
Incidete i ravanelli a croce e immergeteli in acqua ghiacciata per qualche ora. Montate 60 g di burro con le fruste elettriche fino a renderlo spumoso, incorporate un cucchiaino di pasta di acciuga continuando a montare finché risulta omogeneo. Asciugate i ravanelli, farciteli con il burro aromatizzato.

● **Palline di ricotta e parmigiano**
con balsamico e melagrana
Impastate 200 g di ricotta con 30 g di parmigiano reggiano grattugiato. Formate tante palline, con uno stecchino praticate un foro in ognuna e fate cadere una goccia di aceto balsamico. Chiudete delicatamente il buco e rotolate le palline nei chicchi di melagrana facendoli aderire.

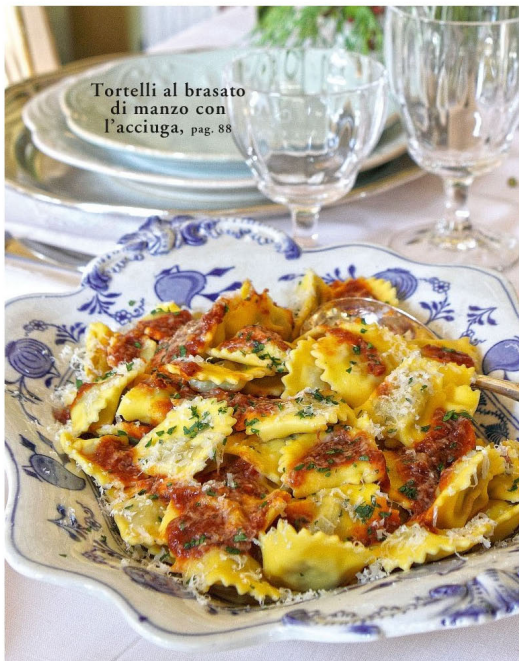
● **Datteri farciti al foie gras**
Incidete 8 datteri grandi ed eliminate il nocciolo. Sbriciolate 2 biscotti allo zenzero, farcite i datteri, poi dividete un vasetto di foie gras in 8 porzioni e inseritelo con una spatolina nei datteri.

● **Bocconcini di formaggio fresco allo speck**
Insaporite 200 g di caprino con una macinata di pepe bianco e lavoratelo con la forchetta. Tagliate a julienne una fetta spessa di speck, formate tante noci di formaggio e rotolatele sulla julienne.

● **Insalata di albicocche secche e stilton**
Tagliate a pezzetti 8 piccole albicocche secche, mettetele in un piatto con 100 g stilton a scaglie, condite con un filo di olio di nocciolo e fate riposare per 15 minuti prima di servire.



Decorazione natalizia
EmmaCi, piatto antipasti
IIV. Indirizzi a pagina 8



Tortelli al brasato
di manzo con
l'acciuga, pag. 88

> segue da pag. 80

Ripeno di carne e guizzo di mare

Profumi caldi e avvolgenti annunciano l'arrivo della pasta fresca ripiena, che non può mancare sulla tavola di Natale e fa subito festa: i classici tortelli qui sono farciti con brasato di manzo e bietole. E debitamente conditi con il sughetto della carne, arricchito da una nota vivace di salinità marina data dalle acciughe stemperate nel fondo di cottura. Chi predilige i sapori morbidi può smorzare il gusto, aggiungendo al sugo qualche cucchiaino di ricotta.

Dopo una piccola pausa trascorsa tra chiacchiere e una sbirciatina ai regali, la pasta cede il passo al secondo di pesce, piccolo e prezioso (foto nella pagina seguente). Sono delicati filetti di branzino, marinati nel succo di arancia e limone e arrotolati attorno a un bastoncino di vaniglia. Che durante la cottura cede la sua sfumatura esotica dolce e intrigante

e fa da morbido contrappunto alla freschezza acidula della marinata. Come piccolo accompagnamento, servito direttamente nel piatto, un'insalatina di mela e sedano di Verona, affettati sottilissimi e conditi con un velo di panna acida.

Come nei banchetti rinascimentali

Sempre sul registro tradizionale si passa poi all'anatra arrosto, servita in un elegante vassoio e accompagnata da un delicato puré di patate, a cui una punta di zafferano aggiunge una nota calda di sapore e colore (foto a pagina 85). Grazie alla lunga cottura in forno la carne è tenera, gustosa, prelibata oltre ogni attesa. E l'aggiunta alla salsa di cedro candito, malvasia e pistacchi (richiamo colto alla cucina rinascimentale e allo stesso tempo bonus ghiotto e raffinato) dà carattere al piatto con le sue note dolci e pastose.

> segue a pag. 86



Decorazione della tavola
EmmaCù piatti Lenox,
sottopiatte Marintoni.
Indirizzi a pagina 8



BERE GIUSTO

Un calice di spumante inaugura e chiude il pranzo di Natale, a patto che il primo sia secco e l'ultimo dolce. Un Verdicchio dei Castelli di Jesi metodo classico, esotico e ricco di sfumature, accompagna l'aperitivo dagli spunti molto diversi; un Valpolicella d'impronta tradizionale è il rosso adatto ai tortelli e all'anatra, mentre sul branzino recuperiamo una flûte del Verdicchio; il panettone merita una coppa di Moscato di Pantelleria Spumante dolce, che gratifica l'aroma di arancia.

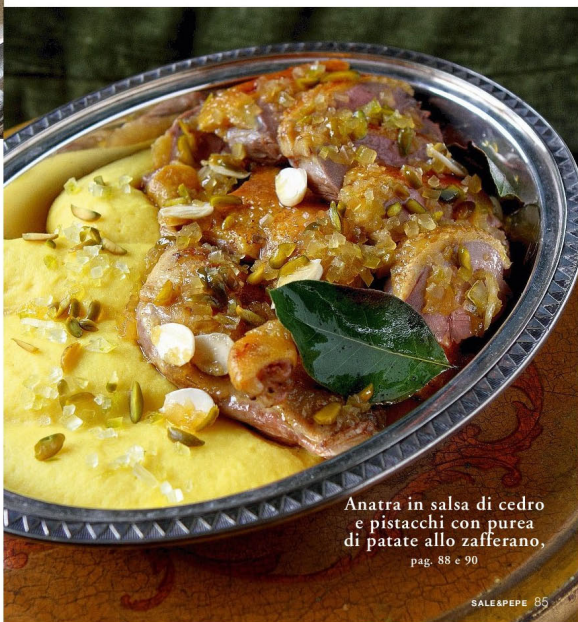




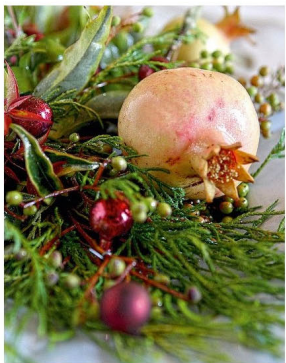
Filettini di branzino
vanigliato pag. 88



**Insalata di barbabietole alla
melagrana in foglie di radicchio**
Sbucciate una barbabietola
cruda e un sedano di Verona,
poi tagliate a julienne 200
g del sedano e tutta la
barbabietola. Sgranate una
melagrana e spremete la metà
dei chicchi. Emulsionate il
succo ottenuto con 2 cucchi
ai di olio extravergine di oliva, un
pizzico di sale e una macinata
di pepe. Condite le verdure
con il condimento alla frutta e
lasciatele riposare in frigorifero
per un paio di ore. Al momento
di servire riempite 6 foglie
di radicchio rosso di Treviso
con l'insalatina, guarnite con i
chicchi rimasti e servite.



Anatra in salsa di cedro
e pistacchi con purea
di patate allo zafferano,
pag. 88 e 90



Rami addobbati EmmaCi,
alzata portafrutta
Marinoni, piatto Lenox,
flûte Villeroy & Boch,
piatti colorati Aynsley.
Indirizzi a pagina 8



Panettone rifatto all'arancia, pag. 90



> segue da pag. 83

Assoluta leggerezza e una delicata nota di amaro per l'insalatina di barbabietola e sedano di Verona, che accompagna la carne con note fresche, croccanti e colorate: le due radici, affettate a velo, sono servite nelle lunghe foglie di radicchio rosso di Treviso e poi legate soavemente con un condimento appena dolce alla melagrana.

Trionfo di dolcezza

Ed ecco finalmente il momento del brindisi (e dei regali!) con una fetta di panettone, irrinunciabile anche dopo un pranzo così sontuoso. Preparare altri dessert sarebbe eccessivo: meglio servire su una bella alzata tanta frutta fresca che assicura una piacevole pausa rinfrescante e poi presentare il grande dolce della tradizione in una versione trompe-l'oeil nobilitata e contemporanea. Che segue il canone della torta tagliata in tre strati, ma con un ripieno e una copertura volutamente smisurati. Il vero plus è proprio la crema all'arancia, leggera e profumata, spatolata tra le fette e sulla superficie come fosse una nuvola aerea. Mentre la trovata civettuola è affidata ai fiocchi di neve, confezionati con la glassa reale e posati qui e là sulla cupola candida come se fossero appena caduti dal cielo. Buon Natale! *E.D.*





TORTELLI AL BRASATO DI MANZO CON L'ACCIUGA

PER 6 PERSONE

350 g di farina - 6 tuorli - 2-3
cucchiai di ricotta - grana
padano grattugiato - qualche
rametto di prezzemolo - olio
extravergine d'oliva
per la farcia: 400 g di cappello
del prete - 200 g di bietole da
taglio - 1 cipolla - 1 spicchio
di aglio - 3 acciughe - 300
g di passata di pomodoro -
1 bicchiere di vino rosso -
brodo - 1 foglia di alloro - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Preparare la farcia. Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela in una casseruola con 3 cucchiai di olio. Unite la carne, fatela rosolare e stemperate le acciughe nel fondo di cottura. Aggiungete anche l'aglio vestito, l'alloro, il vino e fate sfumare.
- 2 Versate la passata e cuocete dolcemente a pentola coperta per 2 ore e 1/2 diluendo ogni tanto con un mestolo di brodo. Intanto lavate le bietole, cuocetele al vapore e tritatele. Quando la carne è cotta, sminuzzatela, frullatela al mixer, unite le bietole tritate, poi salate e pepate la farcia.
- 3 Impastate la farina con i tuorli e fate riposare la pasta per un'ora sotto una ciotola. Stendetele con la macchina per la pasta in lunghe strisce. Deponete tante nocchie di farcia al centro delle strisce, piegatele a metà e tagliate i ravioli con un coppapasta rotondo formando tante mezzelune.
- 4 Lessate i ravioli, conditeli a strati con il sugo di cottura della carne stemperato con la ricotta, un po' di prezzemolo tritato e di grana. Unite un filo d'olio e coprite i ravioli per 30 secondi prima di servire.

MEDIA

● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura
2 ore e 50 minuti ● 465 cal/porzione

FILETTINI DI BRANZINO VANIGLIATO

PER 6 PERSONE

6 filetti di branzino senza pelle
- 2 grosse arance - 1 limone -
200 g di sedano di Verona - 1
mela Granny Smith - 4 cucchiai
di panna acida - 1 baccello di
vaniglia - 80 g di burro - sale -
pepe

- 1 Aprite il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiate i semi con la punta di un coltellino e lavorateli con il burro morbido. Tagliate il baccello a julienne. Spremete il succo delle arance e del limone, dividete i filetti di branzino nel senso della lunghezza, immergeteli e lasciateli marinare nel succo degli agrumi al fresco per 15 minuti.
- 2 Scolate i filetti dalla marinata, salateli leggermente e arrotondateli intorno ai bastoncini di vaniglia. Allineateli in una pirofila, salateli leggermente, bagnateli con qualche cucchiaio di marinata e fiocchetti di burro alla vaniglia, poi copriteli con un foglio di alluminio e informateli per 10 minuti a 180°.
- 3 Filtrate il resto della marinata, scaldatela in una casseruola, aggiungete il burro alla vaniglia rimasto, poco alla volta e montate con le fruste elettriche. Quando il pesce è pronto, filtrate il fondo di cottura, versatelo nella salsa e regolate di sale. Trasferite il pesce su un piatto da portata riscaldato, ultimato con la salsa e servite con la mela verde e il sedano di Verona tagliati a velo e conditi con la panna acida leggermente salata e pepata.

FACILE

● Preparazione 45 minuti ● Cottura
15 minuti ● 220 cal/porzione

ANATRA IN SALSA DI CEDRO E PISTACCHI

PER 6 PERSONE

1 anatra divisa in cosce, petto
e carcassa + 1 petto e 1 coscia
- 2 cipolle - 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino - 1
ramo di alloro - noce moscata
- 2 grossi scalogni - 6 fettine di
cedro candito - 40 g di pistacchi
sgusciati - 3 bicchieri di
vino bianco - 1 bicchierino di
malvasia - brodo - olio - sale fino
e grosso - pepe

- 1 Mescolate un cucchiaio di sale grosso con un pizzico di noce moscata e un cucchiaio di rosmarino tritato. Sfregate i petti e le cosce con il sale aromatizzato e fateli rosolare in frigo per 12 ore. Rompete la carcassa dell'anatra e rosolatela in una casseruola con il suo grasso, aggiungete le cipolle tagliate a quarti, l'aglio, il rosmarino rimasto, 2 foglie di alloro e bagnate con 2 bicchierini di vino. Versate un litro di acqua e cuocete per 2 ore a pentola coperta. Filtrate e sgrassate il fondo di cottura.
- 2 Sciacquate cosce e petto d'anatra e asciugateli bene. Fate rosolare i pezzi in una padella antiaderente, 2 minuti per parte, trasferiteli nella teglia del forno calda rivestita con le foglie di alloro rimaste, versate sul fondo qualche cucchiaio di olio e 1/2 bicchiere di brodo, coprite con la carta da forno e infornate a 90°. Dopo un'ora di cottura togliete i petti, dopo un'altra ora sfornate anche le cosce.
- 3 Sgrassate il fondo di cottura (tenete da parte il grasso) e unitelo al fondo ottenuto dalla carcassa. Tritate gli scalogni e soffriggeteli in una casseruola con 2 cucchiai di grasso di cottura della carne. Unite il cedro tagliato a dadini piccolissimi, salate, bagnate con la malvasia e il vino rimasto.
- 4 Aggiungete alla salsa il mix di fondi di cottura, diluite con un mestolo di brodo se necessario, unite metà dei pistacchi tritati e fate addensare leggermente. Riscaldete l'anatra coperta con la carta da forno a 80°. Affettate i petti, sistemati sul piatto di portata con le cosce e la purea di patate (ricetta a pagina 90), nappate con la salsa, pepate e guarnite con i pistacchi rimasti tritati.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti
+ riposo ● Cottura 4 ore e 20 minuti
● 710 cal/porzione

è il pensiero che conta

penna
decoratrice
DELICIA



tescoma

www.tescoma.it

800777544



per preparare



per cucinare



per bere



per affettare



per servire



per informare



per conservare



per organizzare



per i bimbi



COME "INNEVARE" IL PANETTONE

● **1** Stendete uno strato abbondante di crema all'arancia sulla base del panettone, usando una spatola. ● **2** Posate la fetta centrale del dolce, copritela con un altro strato di crema e chiudete con la calotta. ● **3** Rivestite la superficie del panettone con la crema rimasta, spatolandola in modo da creare tante volute. ● **4** Staccate delicatamente i fiocchi di neve di glassa reale dalla carta da forno e decorate il dolce.

● **1** Preparate i fiocchi di neve. Lavorate l'albume con lo zucchero, aggiungete qualche goccia di succo di limone e mescolate vigorosamente la glassa con un cucchiaino di legno per renderla omogenea. Riempite una tasca da pasticciere usa e getta, tagliate l'estremità e disegnate con la glassa a filo tanti fiocchi di neve sulla carta da forno. Fateli asciugare perfettamente per alcune ore prima di staccarli con una piccola spatola e maneggiarli con delicatezza. Potete prepararli con qualche giorno di anticipo e conservarli in una scatola di metallo; in questo caso, staccateli dalla carta solo al momento dell'utilizzo. ● **2** Tagliate il panettone in 3 fette orizzontali di uguale spessore. Montate gli albumi finché risultano gonfi, ma morbidi. In una casseruola riunite lo zucchero, il cremor tartaro, 2 dl di spremuta di arancia e un pizzico di sale, portate a ebollizione e cuocete per 3-4 minuti fino a ottenere uno sciroppo denso (106° di temperatura). ● **3** Continuate a montare gli albumi, versando lo sciroppo a filo, per 7 minuti a forte velocità. Aggiungete il resto della spremuta di arancia, un cucchiaino alla volta e il liquore, continuando a montare per altri 3 minuti. Farcite generosamente il panettone con la crema preparata, poi copritelo completamente utilizzando una spatola, senza lisciare la superficie e guarnitelo con i fiocchi di neve preparati.

MEDIA

● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 365 cal/porzione

PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

PER 6 PERSONE

1 kg di patate lessate - 60 g di burro - 3 dl di latte - 1 bustina di zafferano - sale

- **1** Passate le patate ancora calde allo schiacciap patate e mettete in infusione lo zafferano nel latte caldo.
- **2** Rimettete le patate sul fuoco basso in una casseruola antiaderente, incorporate il latte mescolando vigorosamente, poi mantecate con il burro a pezzetti e salate.

FACILISSIMA

● Preparazione 5 minuti ● Cottura 10 minuti ● 215 cal/porzione

PANETTONE RIFATTO ALL'ARANCIA

PER 8 PERSONE

1 panettone alto da 500-750 g - 3 albumi - 1 tazza e 1/2 di zucchero fine - 1/2 cucchiaino di cremor tartaro (in vendita in farmacia) - 2,7 dl di spremuta di arancia - 1 cucchiaino di liquore all'arancia - sale per i fiocchi di neve: 1 albume - 100 g di zucchero a velo - 1/2 limone

OASI CON GUSTO

Il servizio è stato realizzato presso l'Oasi di biodiversità di Galbusera Bianca di Gaetano Besana a Rovagnate (Lecco), tra le colline del Parco Regionale di Montevecchia e della Valle del Curone (www.galbuserabianca.com). Besana è ideatore dell'Oasi e titolare dell'Osteria Bio, il nuovo ristorante-agriturismo, disponibile su prenotazione, che propone nel vecchio fienile ristrutturato una cucina biologica semplice e naturale, realizzata con prodotti del territorio e frutta e verdura dell'oasi: dalle centrifughe al pane fatto in casa, dai formaggi agli affettati locali. Conserve, nettari e miele prodotti nell'oasi si possono anche acquistare nel negozietto dell'Oasi (tel. 335 284174) o ordinare via mail all'indirizzo negozio@oasigalbuserabianca.it.

*Unico.
Dal 1868.*

*Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.*



L'ARTE SPUMANSTISTICA

Vuoi un Risotto ai Funghi gustoso e raffinato? Ti serve il burro giusto.



E il burro giusto è quello chiarificato, per un risotto ai funghi che, come vuole tradizione, dev'essere ricco di sapori.

Non a caso i grandi chef usano il burro chiarificato perché, privo della maggior parte di acqua, proteine e carboidrati, non annerisce alle alte temperature e in più ne basta molto meno. Per questo è la scelta ideale per le ricette da cuocere in padella e per chi ama preparare risotti a cinque stelle.

E oggi Prealpi te lo propone anche a ridotto contenuto di colesterolo.



Prealpi. Ottima scelta.

Atmosfere di festa

PUNGITOPO, ROSA CANINA, BACCHE D'EDERA, PITOSFORO, CANNELLA, MELINE E MINI PIGNE PER UNA CREAZIONE CHE SCALDA LA TAVOLA

a cura di Mariateresa Carlucci,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 3 tazze con il manico di formato diverso di colore rosso tinta unita o fantasia - 1 spugna rettangolare per fioristi oasis - stecche di cannella ornamentale (nei negozi di forniture per fioristi) - 1 manciata di pigne piccole - meline rosse e meline verdi - 3 rami di bacche di rosa canina - 2 rametti di pungitopo - 2 rametti di bacche d'edera - 1 ramo di pitosforo - spiedini di legno

- **1** Immergete la spugna in un catino o in un lavandino pieno d'acqua e fatela affondare in modo che assorba l'acqua necessaria. Sgocciolatela e ritagliatela su un tagliere nella misura delle tazze, con un coppa pasta o un coltello. Potete anche giuntare i ritagli in modo da riempire le tazze fino a 3/4 della loro altezza.
- **2** Iniziate la composizione infilando nella spugna alcune stecche di cannella tagliate in misure diverse insieme a qualche rametto di bacche di rosa canina, anche questi di altezza diversa. Infilate 1 spiedino di legno alla base di ciascuna melina e posizionatele all'interno della composizione.
- **3** Riempite gli spazi liberi con rametti di pitosforo e di bacche d'edera, quindi appoggiate alcune piccole pigne tra i rami e le mele, in modo che restino ferme. Completate la composizione con qualche ciuffetto di pungitopo.

Cotechino Modena.

Ogni giorno,
fa più buone le tue idee.

Oggi
provalo così:

Cotechino Modena
con linguine al sugo
di pomodorini.

Per 4 persone:

1 Cotechino Modena,

320 gr di linguine, pomodori ciliegino,
aglio, timo, rosmarino, alloro.

Taglia a metà i pomodorini
e aggiungili al soffritto di aglio e aromi,
lasciando cuocere per 10 minuti.

Taglia grossolanamente il cotechino
e uniscilo al sugo.

Aggiungi sale e pepe a piacere.

Scola le linguine e falle saltare
nel sugo prima di servire.



Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Due torte da maestro

LE HA REALIZZATE
NELLA NOSTRA CUCINA
MAURO MORANDIN,
FAMOSO PASTICCIERE
DI SAINT VINCENT

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Torta langarola pag. 96

UNA VITA DI DOLCEZZE

Mauro Morandin è nato ad Aosta ma è di origini venete. Dopo il diploma conseguito all'Istituto Arte Bianca di Torino, vince una serie di prestigiosi concorsi nazionali e internazionali di pasticceria e confetteria. Queste esperienze sono fondamentali per entrare a lavorare a pieno titolo nella pasticceria del padre Rolando, aperta già dal 1966, e a sposarne la filosofia del "tutto fatto in casa", con grande attenzione all'alta qualità delle materie prime e all'artigianalità della lavorazione. Insegnante nelle più prestigiose scuole italiane, Mauro tiene corsi professionali anche nella sua pasticceria, che attualmente gestisce insieme alla moglie Barbara.



Preparare dolci come a casa, senza conservanti né semilavorati, è la prima regola di Mauro, patron della pasticceria Morandin, piccolo tempio delle golosità che conta a tutt'oggi tre laboratori e due prestigiosi punti vendita, nel centro storico di Saint Vincent e ad Aosta. Qui nasce il migliore panettone d'Italia (primo premio delle eccellenze italiane secondo il Gambero Rosso), un prodotto che richiede ben 5 fasi di lievitazione, secondo gli insegnamenti di papà Rolando, che insieme ad altri grandi maestri gli ha trasmesso la passione dell'arte bianca. Fiori all'occhiello della pasticceria anche la produzione di canditi, caramelle, confetti, confetture, cioccolato e cioccolatini, oltre naturalmente a un assortimento di torte e pasticcini, tutto realizzato con ingredienti di territorio e utilizzando anche macchine e stampi di una volta, di cui Mauro vanta una vasta collezione. Perché un artigiano deve lavorare con l'anima e lasciare spazio alla creatività, senza troppi automatismi.

TORTA LANGAROLA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

5 tuorli - 3 uova intere - 350 g di zucchero - 350 g di nocciole tostate - 50 g di fecola - 130 g di burro

Per decorare: 1 vasetto di gelatina di frutta - abbondante granella di nocciole - 1 ventina di gherigli di noce - 2-3 cucchiaini di pistacchi tritati - 1 ventina di nocciole intere

● **1** Raccogliete in una ciotola i tuorli e le uova intere, aggiungete lo zucchero e montate il tutto con una frusta fino a ottenere un composto soffice e chiaro. Se l'avete potete utilizzare anche un frullatore a immersione o una planetaria: farete più in fretta e il composto monterà meglio. Fate fondere 100 g di burro e lasciatelo raffreddare. Tenete da parte il resto del burro in una ciotola e lasciatelo ammorbidire. Frullate le nocciole nel mixer fino a ridurle in briciole sottili.

● **2** Raccogliete la farina di nocciole in una terrina e amalgamatevi la fecola e il burro fuso, mescolando bene.

● **3** Aggiungete il mix di nocciole e fecola alle uova montate e mescolate ancora con una spatola, fino ad avere un composto omogeneo.

● **4** Utilizzando un largo pennello da cucina imburrate con il rimanente burro il fondo e i bordi di una teglia di circa 24 cm di diametro (o di 2 teglie più piccole) e versatevi l'impasto preparato. Mettete in forno già caldo a 180° e cuocete la torta per 30-35 minuti, finché uno stecchino infilato al centro uscirà asciutto.

● **5** Raccogliete la gelatina di frutta in un tegamino e fatela scaldare sul fuoco in modo da renderla fluida.

● **6** A cottura ultimata sfornate la torta, attendete qualche minuto, poi sformatela delicatamente su un largo piatto; spennellate tutta la superficie con la gelatina calda.

● **7** Sollevare con il palmo delle mani la granella di nocciole e fatela aderire tutt'intorno ai bordi della torta. Raccogliete in una ciotola quella che avanza.

● **8** Sistemate sulla superficie un giro di gherigli di noce, procedete con un giro di pistacchi tritati e di nocciole intere, come si vede nella foto, infine riempite il centro con granella di nocciole. Tenete la torta in luogo fresco fino al momento di servirla.





TORTA CASTAGNA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per il pan di Spagna: 4 uova - 4 tuorli - 250 g di zucchero

- 100 g di burro - 180 g di farina - 75 g di fecola

Per la confettura: 500 g di castagne - zucchero

Per farcire e decorare: 500 g di pasta di mandorle - 250 g di panna montata - 100 g di zucchero - cacao

- **1** Lessate le castagne per 4 ore in abbondante acqua, cambiando l'acqua a metà cottura, scolatele, sbucciatele mentre sono calde e passatele al setaccio.
- **2** Pesate il passato, raccoglietelo in una casseruola di rame e aggiungete, per ogni 100 g, 70 g di zucchero; cuocete per 10-15 minuti, fino a ottenere una confettura.
- **3** Per il pan di Spagna montate i tuorli e le uova con lo zucchero, aggiungete 75 g di burro lavorato a crema, la farina e la fecola; trasferite il composto in una teglia imburrata con il restante burro. Cuocete in forno a 170° per 35-40 minuti, poi sformate la torta e lasciatela raffreddare.
- **4** Con un coltello seghettato tagliatela a metà nello spessore, bagnatela con uno sciroppo preparato con 100 g di zucchero, altrettanta acqua e, se vi piace, 2 cucchiaini di rum; ricomponetela e tagliatela a forma di castagna.
- Mescolate la panna alla confettura di castagne, quindi farcite e ricoprite la torta con la crema ottenuta.
- **5** Sciogliete 2-3 cucchiaini di cacao in poca acqua. Ricavate da un pezzetto di pasta di mandorle un piccolo ovale, spennellatelo qua e là con il cacao sciolto e appoggiatelo al centro della torta.
- **6** Stendete la restante pasta di mandorle, ricoprite il dolce e rifilatela tutt'intorno. Praticate un'incisione in corrispondenza dell'ovale e sollevatene leggermente i bordi.
- **7** Spennellate tutta la superficie con il cacao sciolto. Lasciate asciugare bene prima di servire.



SMETTO QUANDO VOGLIO.

Ecco il piacere avvolgente della sfoglia ruvida e porosa trafilata al bronzo. Ecco il gusto artigianale e la scelta sopraffina di ripieni che restituiscono bontà custodite nella memoria. In Fini si fa così da 100 anni, e nessuno pensa si debba cambiare.

www.finimodena.it

DAL  1912

FINI

DA 100 ANNI OGNI GIORNO È BUONO.



*Tortellini
con Prosciutto Crudo e
Parmigiano Reggiano.*

DAL  1912

FINI
*la Selezione
emiliana*

*Un ritratto di
Bob Krieger per Fini.*

Zuppiere e salsiere

DUE RITORNI ECCELLENTI, PER DARE UN TOCCO DI CLASSE
AI PRANZI DELLE GRANDI OCCASIONI

a cura di Alessandro Gnocchi, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto di Marco Azzoni/MDA

A lungo scomparsa dai servizi da corredo, di cui costituiva il "pezzo forte", la zuppiera torna alla ribalta sulle tavole delle grandi occasioni; con la sua forma femminile e il volume importante, la zuppiera - signora indiscussa dei banchetti secenteschi - evoca un'atmosfera accogliente e calda, anche perché il suo contenuto classico è rappresentato da minestre e consommé. Il bon ton impone che venga presentata dalla padrona di casa ai commensali, che si verseranno la propria porzione di zuppa con un mestolino; se la zuppiera viene usata per paste o insalate, si mescolerà il contenuto prima di servire ogni invitato, in modo che il condimento non si depositi sul

> segue a pag. 100

● **1** Caratterizzata dal design essenziale della linea "Fusion white", è in porcellana "Bone China" (Royal Doulton, 275 €).
● **2** Di grande charme grazie alla linea e alle decorazioni retrò, è prodotta in "Premium Porcelain" ed è adatta anche al microonde (Villeroy e Boch, 185 €). ● **3** Della collezione "Glowing Platino", è realizzata in "Bone China", ew impreziosita dall'elegante decoro in platino (Narumi, 265 €). ● **4** Disegnata da Vera Wang per la collezione "Gilded Wave", è prodotta in fine "Bone China" con decoro in oro (Wedgwood, 393 €).
Indirizzi a pagina 8



fondo. E alla fine del "giro", si chiude col coperchio e si colloca sul guéridon, un tavolino o un carrello elegante accanto al tavolo, in attesa di eventuali bis.

Per zuppe, salse e...

La logica del revival ha restituito dignità anche alla salsiera, che va messa in tavola quando il menu prevede salse come maionese, vinaigrette o coulis di frutta. Ma zuppiere e salsiere di porcellana (le migliori per conservare il calore) o alpaca, bianche o decorate, barocche o di design, non esauriscono il loro utilizzo nel solo ambito alimentare: terminata la funzione di servizio, si riempiono d'acqua e ospitano un bouquet di fiori o uno sciame di candele galleggianti, perfette per illuminare una cena speciale.

- **1** Salsiera bianca della collezione "East Gate" in "Bone China" con profili decorati in platino (Noritake, 96 €). ● **2** Essenziale, resistente, adatta all'uso quotidiano, è prodotta in porcellana bianca (L'Abitare, 15 €). ● **3** Un classico reinterpretato in chiave moderna, con profilo in oro zecchino, per la nuova collezione "Velvet Beige" (Rosenthal Classic, 76 €) ● **4** Realizzata in porcellana e dipinta con classici motivi floreali, (Herend, 306 €).
- **5** Prodotta in due misure, da 120 ml e da 240 ml, è realizzata in lega (Christofle, a partire da 335 €). ● **6** In porcellana, disegnata Patricia Urquiola per la collezione "Landscape Shibori", è il prodotto della combinazione di un'antica tecnica asiatica con la tecnologia digitale (Rosenthal Studio-Line, 92 €).
Indirizzi a pagina 8



Ispirato.

Carlo Cracco.



La mia ispirazione nasce
da un profumo, a volte da un viaggio,
altre da un pensiero.
Qualunque sia la vostra, è bello
poterla esprimere ogni giorno
in cucina con le vere antiaderenti
Made in Italy.
TVS, l'ispirazione è ovunque.

Linea **Liquida** by Angelo di Porto



www.tvs-spa.it | TVS Spa_Via Galileo Galilei, 2_Fermignano (PU) Italy
N° VERDE 800-126431



Un soffio di meringa

LEGGERA COME UNA NUVOLA, È LA BASE IRRESISTIBILE DI TORTE SONTUOSE CON PANNA, FRUTTA E CIOCCOLATO. CHE SI SCIOLGONO DELIZIOSAMENTE IN BOCCA

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Barbara Mantovani e Silvia Valassina



Alzata e tessuto sullo sfondo Blanc Maricò, tovagliolo Quagliotti, posate Sambonet. indirizzi a pagina 8



**Meringata con marron
glacé e violette** pag. 112

Albume, zucchero e...aria. Il segreto della meringa, così soffice e leggera che si scioglie in bocca come fosse neve, sta proprio in questo ingrediente impalpabile: le minuscole bollicine d'aria che il bianco dell'uovo ingloba quando viene sbattuto, aumentando fino a 8 volte il suo volume. Secondo la tradizione, questa morbida golosità fu inventata da un pasticcere svizzero di Meiringen (da cui il nome) intorno al 1700 e da lì si diffuse in Francia, tanto che ancora oggi l'impasto classico viene chiamato "meringa alla francese". Per realizzarla al meglio nella sua apparente semplicità sono 2 i passaggi fondamentali: montare gli albumi a neve ben soda e cuocerli lentamente a bassa temperatura, perché in forno devono solo asciugare, come spiega il maestro pasticcere torinese Marco Vacchieri, celebrato per la leggerezza delle sue torte meringate.

> segue a pag. 104



Il primo passo per una meringa friabile e spumosa è partire da ottime materie prime, dosate nelle giuste proporzioni. Dunque uova freschissime (l'albume è più ricco di proteine e più stabile), allevate a terra. In quanto allo zucchero, generalmente deve pesare il doppio degli albumi (100 g di albumi per 200 g di zucchero); si può usare quello semolato oppure, per ottenere una grana più fine, quello a velo o un mix dei due tipi. I puristi come il pasticciere Vacchieri, per cui le meringhe non hanno segreti, non aggiungono altro; ma a casa ci sono alcuni trucchi che favoriscono la montatura degli albumi: un pizzico di sale o qualche goccia di succo di limone, che inoltre ha effetto sbiancante e attenua l'odore di uovo. Passando alla sbattitura, è importante separare perfettamente gli albumi dai tuorli perché il grasso che contengono sarebbe d'ostacolo: per lo stesso motivo la bacinella, meglio di acciaio, deve essere ben pulita e asciutta, come la frusta. Sull'aggiunta dello zucchero ci sono varie scuole di pensiero: se si unisce tutto subito si ottiene una meringa molto compatta; incorporandolo alla fine il composto sarà molto soffice ma tenderà a spaccarsi. Meglio dunque, come suggerisce Vacchieri, metterne una piccola parte all'inizio e il resto poco alla volta. Gli albumi, a temperatura ambiente, vanno montati lentamente, prima a media velocità e poi, quando si è formata un po' di schiuma morbida, più rapidamente (in tutto dai 5 ai 10 minuti), finché saranno ben sodi. La cottura, infine, deve avvenire in forno a bassa temperatura, massimo 120°, perché le meringhe non sopportano il calore elevato e si rischia che risultino gommose all'interno e scure all'esterno. Il tempo è di circa 2 ore (i maestri come Vacchieri superano le 5 ore), poi vanno fatte asciugare a forno spento con lo sportello socchiuso. Le meringhe classiche si usano al naturale o farcite per piccoli dolci (quello con la panna è il matrimonio più riuscito) ma anche come base per torte e rotoli. Si possono aromatizzare (al cacao, vaniglia, limone, spezie) e, per renderle più consistenti, unire all'impasto poco amido di mais. Più elaborato il procedimento per preparare la "meringa all'italiana", con uno sciroppo di zucchero da aggiungere caldo agli albumi (come nella nostra ricetta della meringata): risulta molto soda e viene spesso usata come base per dolci tipo semifreddi e le meringate.

*con la collaborazione di Marco Vacchieri,
maitre patissier a Rivalta (TO)*

ROTOLO CON ZENZERO CANDITO, NOCI E DATTERI

PER 8 PERSONE

3 albumi - 180 g di zucchero semolato - 1 cucchiaino di amido di mais - 1 cucchiaino di aceto di mele - 250 g di mascarpone - 2 dl di panna fresca - 30 g di zenzero candito - 100 g di gherigli di noce - 6 grossi datteri disidratati - zucchero a velo - sale

- **1** Preriscaldate il forno a 160°. Riunite gli albumi in una ciotola con un pizzico di sale, iniziate a montarli con le fruste elettriche e, dopo che iniziano a diventare spumosi, unite lo zucchero semolato, un cucchiaino alla volta.
- **2** Continuate a montare fino a ottenere una meringa lucida e soda; unite l'amido di mais setacciato e l'aceto e amalgamate con cura per non smontare il composto. Stendetelo in una teglia rivestita con carta da forno a uno spessore di circa 1 cm e cuocete la base per 15 minuti.
- **3** Lasciatela riposare per 5 minuti e rovesciatela su un foglio di carta da forno abbondantemente spolverizzato con zucchero a velo. Tritate grossolanamente i gherigli di noce, tagliate lo zenzero e i datteri a dadini, montate la panna e lavorate il mascarpone per ammorbidirlo.
- **4** Riunite in una ciotola noci, datteri e zenzero, amalgamate con delicatezza la panna e stendete il composto sulla meringa preparata. Arrotolatela partendo dal lato più corto, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigo per 2-3 ore prima di servire.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti
- 415 cal/porzione





GHIRLANDA AL CARDAMOMO E CAFFÈ

PER 8 PERSONE

per la meringa: 6 albumi - 150 g di zucchero a velo - 150 g di zucchero semolato fine - 3 bacche di cardamomo verde - 1 pezzetto di scorza d'arancia candita - sale

per la crema: 1/2 litro di latte - 2 uova - 1 cucchiaino colmo di caffè liofilizzato in polvere - 100 g di zucchero semolato - 40 g di amido di mais - 2 dl di panna fresca

- **1** Preriscaldate il forno a 150°. Aprite le bacche di cardamomo, prelevate i semi e pestateli finemente in un mortaio. Mescolate in una ciotola lo zucchero semolato con quello a velo. ● **2** Riunite gli albumi in una grossa ciotola, aggiungete un pizzico di sale e 2 cucchiaini della miscela di zucchero e iniziate a montare con un paio di fruste elettriche. ● **3** Quando il composto inizia a diventare spumoso, con l'apparecchio in movimento, unite lo zucchero rimasto un cucchiaino alla volta e il cardamomo. ● **4** Continuate a montare per almeno 10 minuti fino a ottenere una meringa molto soda e lucida. ● **5** Per controllare la giusta consistenza, rovesciate la ciotola: la meringa deve rimanere ben attaccata. ● **6** Quindi disegnate su un foglio di carta da forno un disco di 22 cm di diametro, trasferitelo su una teglia e disponetevi grosse cucchiainate di meringa in modo da formare una ghirlanda. Trasferite la meringa in forno, abbassate al temperatura a 120° e proseguite la cottura per circa 2 ore o fino a quando la meringa risulta asciutta. ● **7** Nel frattempo preparate la crema. Montate le uova con lo zucchero e il caffè, unite l'amido di mais e mescolate. Versate a filo il latte e cuocete la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti, fino a che si addensa. Trasferitela in una grossa ciotola, copritela a contatto con un foglio di pellicola e lasciatela raffreddare. ● **8** Sfornate la meringa e decoratela con la scorza d'arancia a julienne. Montate la panna e amalgamatela alla crema, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto. Trasferitela in una coppa e servitela ben fredda con la ghirlanda di meringa.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore ● 360 cal/porzione





Tessuto Society, piatto
in vetro Villeroy&Boch,
salsiera Bitossi, piatti
sul fondo Richard Ginori e
Abito Qui, posate Sambonet.
Indirizzi a pagina 8

PAVLOVA AL PEPE ROSA CON LAMPONI E MELAGRANA

PER 8 PERSONE

4 albumi - 200 g di zucchero semolato finissimo 1/2 litro di panna - 400 g di lamponi - 1 cucchiaino di chicchi di melagrana - 40 g di zucchero a velo - 1/2 limone - sale - 1 cucchiaino di pepe rosa -

● **1** Montate gli albumi in una ciotola con un pizzico di sale, unite lo zucchero semolato un cucchiaino alla volta e continuate a montare fino a ottenere una meringa lucida e soda. Pestate il pepe rosa in un mortaio e amalgamatelo delicatamente alla meringa preparata.

● **2** Disegnate un disco di 20 cm di diametro su un foglio di carta da forno, disponetevi al centro la meringa e create una cavità centrale. Cuocete la meringa in forno a 120° per circa 2 ore fino a che risulta ben asciutta e lasciatela raffreddare con la porta del forno semi aperta.

● **3** Frullate la metà dei lamponi, passateli attraverso un colino per eliminare i semi e cuocete la puré con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo del limone per 5-6 minuti. Sfomate la meringa. Montate la panna e disponetela nella cavità della meringa. Unite i lamponi rimasti e i chicchi di melagrana e, poco prima di servire, versatevi sopra il coulis raffreddato.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 2 ore ● 325 cal/porzione

Tenda in cotone Blanc
Maricò, piatto Rosenthal,
bicchieri Wedgwood.
Indirizzi a pagina 8



Da 80 anni un mondo di magia



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Lievito Pane degli Angeli.

Magia? È nello sguardo dei tuoi bambini ogni volta che porti in tavola la tua torta così ben lievitata. Per questo siamo insieme, da 80 anni.



TORTA ALLA CANNELLA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO EXTRABITTER

PER 8 PERSONE

per la torta: 6 albumi - 110 g di zucchero di canna - 340 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino e mezzo di fecola - 2 cucchiaini di aceto di mele - 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere - burro - sale
per la mousse: 250 g di cioccolato fondente all'85% - 30 g di zucchero - 1 dl di panna fresca - 2 tuorli - 4 albumi - fave di cacao e cacao in polvere per il decoro

- 1 Preriscaldate il forno a 120°. Imburrate e cospargete di zucchero a velo il fondo e il bordi di 2 stampi di 20 cm di diametro. Frullate nel mixer lo zucchero di canna con quello a velo rimasto, la cannella e la fecola.
- 2 Montate gli albumi con un pizzico di sale e unite il composto precedente un cucchiaino alla volta, fino a ottenere una meringa molto lucida e soda. Aggiungete l'aceto, mescolate e suddividete la meringa negli stampi. Cuocete i 2 dischi per circa un'ora e mezza, spegnete il forno, apritelo leggermente e lasciateli raffreddare.
- 3 Nel frattempo tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria con la panna e mescolate fino a ottenere una crema lucida; lasciatela raffreddare. Unite i tuorli a temperatura ambiente e gli albumi montati a neve con lo zucchero e lasciate riposare la mousse in frigo per 30 minuti.
- 4 Levate le meringhe dagli stampi, spalmatele delicatamente con la mousse di cioccolato preparata, impilatele e decorate la torta a piacere con il cacao in polvere e le fave di cacao pestate.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 1 ora e 30 minuti
- 470 cal/porzione



Colore parete Farrow and Ball, tessuto Society, alzata e lampada Blanc Maricé, paletta Argenteria Dabbene. Indirizzi a pagina 8

Da 80 anni un mondo di fantasia



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

**Glassa al cacao e Codette
arcobaleno PANEANGELI.**

*Decorare i dolci con tutta la fantasia:
un divertimento per grandi e piccini.
Per questo siamo insieme, da 80 anni.*



DACQUOISE AI PISTACCHI CON YOGURT E CARAMELLO

PER 8 PERSONE

5 albumi - 150 g di pistacchi sgusciati non salati - 280 g di zucchero
- 1 cucchiaino di succo di limone - 400 g di yogurt greco intero -
4 cucchiaini di dulce de leche (crema a base di latte che si trova
pronta in qualche supermercato o in erboristeria) - sale

- 1 Preriscaldate il forno a 190°. Scottate i pistacchi in acqua in ebollizione per 2 minuti, scolateli, pelateli e tritateli finemente. Riunite gli albumi in una ciotola e montateli con un pizzico di sale e il succo di limone, aggiungendo lo zucchero poco alla volta fino a ottenere una meringa molto soda.
- 2 Unite i pistacchi tritati e mescolate con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Rivestite con carta da forno 2 grosse teglie rettangolari; stendete la meringa con una spatola in modo da ottenere 5 forme rettangolari irregolari di circa 25x12 cm.
- 3 Trasferite le meringhe in forno e cuocetele per circa 40 minuti fino a che iniziano a dorare lungo i bordi. Lasciatele raffreddare e staccatele dalla carta. Disponetene una su un piatto da portata rettangolare, spalmatela con lo yogurt ben freddo e irrorate con un cucchiaino di dulce de leche. Proseguite fino al termine degli ingredienti e se vi piace decorate con altri pistacchi.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 370 cal/porzione



MERINGATA CON MARRON GLACÉ E VIOLETTE

PER 8 PERSONE

6 albumi - 300 g di zucchero semolato fine - 200 g di panna acida - 1/2 litro di panna fresca da montare - 1 dozzina di marron glacé - 1 dozzina di violette candite - sale

- 1 Preriscaldate il forno a 120°. Disegnate su un foglio di carta da forno 3 dischi distinti di 22, 18 e 12 cm di diametro. Lavorate gli albumi sino ad averli semimontati.
- 2 Versate lo zucchero in una casseruola, unite 1 dl di acqua e portate a ebollizione. Quando lo sciroppo ha raggiunto una temperatura di 121° (misurati con l'apposito termometro) versatelo a filo sugli albumi, mentre continuate a montare. Proseguite fino a che la meringa sarà ben soda e si sarà raffreddata. Poi stendetela all'interno dei cerchi disegnati il modo da ottenere 3 dischi di uno spessore di almeno 2-3 centimetri.
- 3 Cuocete le meringhe in forno per circa 2 ore o fino a quando risultano asciutte, aprite leggermente la porta del forno e lasciatele raffreddare.
- 4 Poco prima di servire montate la panna, amalgamatela con la panna acida e spalmatene una parte sul primo disco di meringa. Cospargetelo con parte dei marron glacé e delle violette pestate, copritelo con il secondo disco, farcite anche questo e terminate con il disco più piccolo. Decorate con la panna, i marron glacé e le violette rimaste, lasciate riposare per 15 minuti in frigo e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo
● Cottura 2 ore e 30 minuti
● 465 cal/porzione



Colore parete Farrow and Ball, tessuto Society, piatto Le stanze della memoria, bottiglia Wedgwood. Indirizzi a pagina 8

Da 80 anni un mondo di bontà!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

**Gocce di cioccolato e Crema
al cioccolato PANEANGELI.**

Nulla è più buono di una torta fatta con
le tue mani, con gli ingredienti che scegli tu.
Per questo siamo insieme, da 80 anni.



EMOZIONI DA CIMA A FONDO.
IN ABRUZZO



SCOPRI IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Immagina un luogo tra le cime maestose degli Appennini e l'azzurro dell'Adriatico, dove l'accoglienza di un tempo è ancora una tradizione viva, dove i profumi e i sapori uniscono mare e terra. Immagina antichi borghi dove il silenzio fa eco alla cultura e meravigliose spiagge dove divertirsi è naturale.

C'è un posto dove il tuo benessere
viene alimentato ogni giorno.

Seguici su:



www.abruzzoturismo.it



Abruzzo
naturalmente tuo



Impalpabili meringhe

ONLINE SPOPOLANO: POCHI E SEMPLICI INGREDIENTI PER DOLCI FRIABILI E RAFFINATI (PAG. 102). TUTTI DA CLICCARE

di Barbara Roncarolo

QUANDO DOLCI SOGNI DIVENTANO REALTÀ

Su creampuffsinvenice.ca le meringhe alla nutella sono da acquolina e sembrano persino semplici da preparare: basta seguire le indicazioni e le foto dettagliate con cui Iovonne spiega il procedimento. La foodblogger vive a Toronto, in Canada, ma ha origini italiane e ha imparato a cucinare da piccola con la nonna. Il suo blog è quasi "storico": lo cura dal 2005.



cream puffs
in venice
a tradition with a modern twist

DA MANGIARE CON GLI OCCHI

I suoi primi macaron sono stati una sorpresa anche per lei e da lì si è ripromessa di farne di tutti i colori, come racconta su bittersweetblog.wordpress.com. Hanna è una fotografa e food stylist professionista e i suoi scatti sanno rendere golosa anche la preparazione più semplice. Il blog è un intreccio ben riuscito di lavoro e passione: ogni ricetta, porta con sé una storia curiosa. Da seguire.



BitterSweet



DELIZIOSI "PASTROCCHI"

«Ho sempre pensato che fare le meringhe fosse complicato». Claudia su pasticciopastrocchi.blogspot.it racconta: «esercitandomi prima sulle meringhette, poi sulle mini-pavlova monoporzione, sono riuscita a capire i trucchi per una pavlova perfetta» la cronaca dei suoi esperimenti, da cui trarre spunto, è sul suo blog. Il sito è un magico mondo di zucchero e cioccolato, dove fantasia e passione si amalgamano per creare soprattutto dolci indimenticabili.

Dulcis in Furno



dulcisinurno.blogspot.com

DOLCEZZA ONLINE

Le sue foto da acquolina lasciano intuire che per Tania cucinare non sia solo un passatempo. È food stylist e fotografa e, grazie a dulcisinurno.blogspot.it, racconta: «condivido la mia passione con tantissime persone che hanno il mio stesso hobby e con professionisti del settore, dai quali ho imparato tante cose nuove».

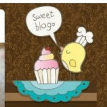
NAVIGANDO TRA I MANICARETTI

● Le meringhe sono dolcietti così romantici e Anna, web designer e foodblogger le adora. Imanicarettiannare.com è il diario, ricco di foto, di un amore per tutto ciò che può trasformarsi in qualcosa di delizioso.



CUOCHETTA FASHION

● Alice nutre un'autentica passione per meringhe e macaron. Quelli presenti sul suo food-couture.com sono invitanti e mostrano che sull'argomento è ferratissima! Di sé sul blog dice: «Sono una cuochetta in erba che sogna di diventare la pasticciere più fashion del mondo!»



Babà natalizi agli agrumi

UN CLASSICO DELLA CUCINA PARTENOPEA REINTERPRETATO
IN VERSIONE INVERNALE. VESTITO A FESTA, È GIOCATO SULLE
SFUMATURE DI COLORE E GUSTO DI ARANCE & C.

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

per i babà: 160 g di farina "forte" (oppure 120 g di manitoba e 40 g di farina "00") - 15 g di miele d'acacia - 3 uova - 10 g di lievito di birra fresco - 3 g di sale - 50 g d'olio extravergine d'oliva
per i pinoli caramellati: 25 g di pinoli - 25 g di zucchero semolato
per la bagna: 200 g di zucchero semolato - 300 g di rum
per la crema inglese: 35 g di zucchero semolato - 250 g di panna fresca - 2 tuorli grandi (60 g)
per gli agrumi zuccherati: 2 mandarini - 2 arance - 2 pompelmi rosa - 2 pompelmi gialli - 100 g di zucchero semolato

● **1** Preparate i babà: sciogliete il lievito di birra in una ciotolina con poco più di un cucchiaino (13 ml) d'acqua tiepida (a 37,5°); aggiungete mezzo cucchiaino (7 g) di farina, mescolate, coprite con un telo e lasciate lievitare per mezz'ora in luogo tiepido. Intanto, preparate i pinoli caramellati: portate a ebollizione in un pentolino 25 ml d'acqua con lo zucchero; quindi versate lo sciroppo in una ciotola contenete i pinoli, copritela con un foglio di pellicola e fate marinare per 1 ora. Mettete il panetto lievitato nell'impastatrice, aggiungete prima il miele e poi la farina, alternando quest'ultima con 2 uova, quindi aggiungete l'uovo rimasto, l'olio e il sale. Lavorate molto bene, fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti. In alternativa, preparate l'impasto a mano, seguendo lo stesso procedimento. Trasferitelo in 10 stampi da babà monoporzione (alti 3 cm e larghi 6,5 cm) e lasciate lievitare per circa 45 minuti o finché il suo volume sarà triplicato. Scolate i pinoli, disponeteli su una placca e cuoceteli a 160° per 4-6 minuti, mescolando ogni tanto con una spatola per uniformare il colore. Cuocete i babà in forno a 170° per 5-7 minuti e lasciateli raffreddare.

● **2** Preparate la bagna: mettetela lo zucchero in un pentolino con mezzo litro d'acqua e portate a ebollizione; unite anche il rum, mescolate, togliete dal fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente. Immergete i babà nella bagna fredda e lasciateli a bagno finché ne saranno ben impregnati. Scolateli delicatamente con un mestolo forato e fateli sgocciolare bene su una gratella posta sopra un piatto.

● **3** Preparate la crema inglese: sbattete i tuorli in una ciotola con lo zucchero e nel frattempo scaldate la panna a bagnomaria fino a quando raggiunge la temperatura di 80°. Trasferite il mix di tuorli in un pentolino, versatevi sopra la panna e cuocete a fuoco basso finché la crema arriva vicino all'ebollizione (a 86°).

● **4** Preparate gli agrumi zuccherati: pelate i frutti a vivo, cioè tagliate tutta la scorza con la lama di un coltello affilato arrivando fin alla polpa; eliminate anche le pellicine, incidete gli spicchi per separarli ed estraeteli con molta delicatezza. Metteteli su un vassoio foderato con alcuni fogli di carta da cucina, in modo che assorbano parte del succo. Poco prima di servire, prendete uno spicchio d'agrume alla volta e passatelo nello zucchero semolato, in modo da ricoprirlo interamente. Al momento di servire, distribuite la crema inglese al centro di ogni piatto, sistematevi sopra un babà e su questo distribuite gli spicchi degli agrumi zuccherati a ventaglio. Completate con i pinoli e, se vi piace, con una fogliolina d'erba limoncina o con un alchechengi.

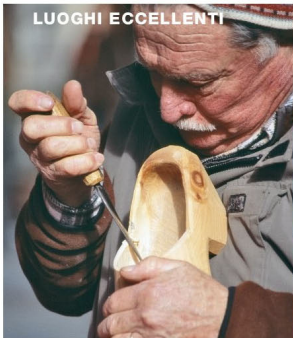
FACILE ● Preparazione: 50 minuti + riposo ● Cottura: 20 minuti

RICORDI D'INFANZIA

Per questo dessert di Natale **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha preso spunto dai due momenti "dolci" più intensi della sua infanzia. Ricorda, infatti, che tra tutte le delizie del cabaret dei pasticcini della domenica quella che l'attriva di più era proprio il babà, l'unico dolcetto che non poteva mai prendere perché "troppo alcolico per i cit" (i bambini). Mentre aveva una tale avversione per le arance che la madre, pur di fargliele piacere, a merenda le divideva a spicchi, li zuccherava a uno a uno e poi li componeva insieme a lei sul piatto per fare facce buffe e pupazzetti.



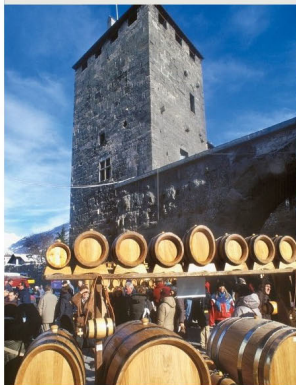
LUOGHI ECCELLENTI



Aosta e la sua montagna

COSE BUONE DA MANGIARE, FOLKLORE
E INCREDIBILI PANORAMI IN UNA CITTÀ
DI LUNGHISSIMA TRADIZIONE. AI PIEDI
DEL COMPRESORIO SCIISTICO DI PILA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Enrico Saravalle,
realizzazione e foto dei piatti di Ilva Beretta



Oggi per tutti è Aosta, ma in passato il suo nome era Augusta Praetoria, una piccola "Roma delle Alpi" disseminata di memorabilia lasciate da legionari e senatori, matrone e imperatori. Le vie del centro formano un reticolato tipico delle città romane e l'Arco di Trionfo è dedicato ad Augusto. Poi c'è Porta Praetoria, altro testimonial della dominazione romana, dai cui tre archi partivano le ciclopiche mura della città fitte di torri di guardia; alcune ancora visibili: per esempio, la Torre dei Balivi (chiamata così perché in età medievale era abitata dagli amministratori della città), la Torre di Bramafam di proprietà degli Challant (una delle più importanti famiglie nobili della Valle) o ancora la Tour Fromage, oggi suggestiva location di mostre ed eventi. Un ulteriore cimelio imperiale è il teatro, che vanta un'imponente facciata ricamata da archi, finestre e colonne, e una "cavea" (dove gli spettatori applaudivano le commedie di Plauto o le tragedie di Seneca) ancora ben conservata. Ma Aosta non regala solo vestigia da provincia dell'Impero. Sempre in pieno centro, infatti, si trovano due capolavori medievali: la Cattedrale, con affreschi, mosaici e un coro del 1400, e la Collegiata di Sant'Orso, dedicata al santo patrono della città: il chiostro è decorato con 37 colonne in marmo i cui capitelli scolpiti rappresentano scene bibliche, favole, episodi della vita del santo e motivi ornamentali.

> segue a pag. 122



ZUPPA ALLA UECA (DEL FOCOLARE)

PER 4 PERSONE

150 g di orzo perlato - 2 costine di maiale - 80 g di prosciutto crudo in un'unica fetta - 4 fettine di fontina - 2 patate - 2 zucchine - 2 carote - 1/2 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 ciuffo di basilico - 4 fette di pane di segale - 60 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Versate l'orzo in un colapasta e lavatelo. Portate a bollire abbondante acqua salata, tuffatevi l'orzo e le costine e cuocete per circa 40 minuti.
- **2** Intanto, tagliate il prosciutto a cubetti. Pulite le patate, le zucchine e le carote, lavatele e riducetele a dadini. In una padella rosolate la cipolla tritata e 1 spicchio d'aglio in 6 cucchiai di olio e metà del burro. Unite il prosciutto e le verdure e lasciate insaporire. Quindi aggiungete acqua e sale come se dovete preparare un minestrone non troppo liquido e proseguite la cottura per circa 30 minuti.
- **3** Scolate l'orzo eliminando le costine e unitelo alla minestra di verdure. Versare il tutto in 4 cocotte (o in un'unica teglia), coprite con le fette di pane e la fontina e cospargete con il basilico, il prezzemolo e l'aglio rimasto tritati. Irrorate con poco olio e completate con il burro rimasto a fiocchetti. Informate a 180° per 10 minuti. Se vi piace, potete servire la zuppa calda con le bruschette alla fontina a parte.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 625 cal/porzione

Sotto, la parata durante la Foire de Saint Ours, la grande festa di fine gennaio dedicata al patrono della città. Nella pagina accanto, altri momenti della manifestazione, con gli antichi mestieri della valle rappresentati in piazza: la lavorazione artigianale dei sabot (i tipici zoccoli valdostani), i pani sui caratteristici trespoli in legno e un'esposizione di botti ai piedi delle antiche mura.





SOCA (PASTICCIO DI CARNE)

PER 4 PERSONE

800 g di polpa di manzo a tocchetti - 8 fettine di fontina - 1 verza - 3 patate - 1/2 cipolla - 1 carota - 1 spicchio d'aglio - 60 g di burro - sale - pepe

- **1** Lavate tutte le verdure. Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Raschiate la carota. Riducete la verza a strisciole eliminando le foglie più dure.
- **2** Portate a ebollizione 2 litri di acqua salata, tuffatevi la cipolla, la carota e l'aglio e cuocete per 20 minuti. Quindi aggiungete la carne e proseguite la cottura per 20 minuti. A questo punto, unite la verza e le patate lasciate sobbollire il tutto per altri 20 minuti o finché le verdure saranno morbide.
- **3** Sgocciolate carne e verdure e disponetele in una pirofila unta con un po' di burro. Coprite con le fettine di fontina e completate con il burro rimasto a fiocchetti. Infornate a 180° per 10 minuti.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti
- 595 cal/porzione

A destra, bandiere, luminarie e mercatini durante le feste natalizie.

Sotto, l'antico e imponente teatro romano, che vanta una facciata ricamata ad archi e un'ampia platea ancora ben conservate.



ALAMY/VALESTON / SINE PHOTO



Zafferano con spaghetti

...oppure con riso, polenta, carne, pesce,
uova, verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE



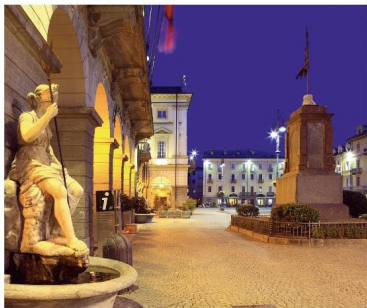
Sopra, lo sci sulle piste di Pila, il comprensorio che si raggiunge in pochi minuti dal centro di Aosta con una cabinovia superveloce. A destra, gli splendidi interni del castello di Sarre (aperto al pubblico), adagiato nella conca di Aosta. Sotto, la piazza principale della città, su cui si affaccia il municipio: è dedicata a Émile Chanoux, martire della resistenza.

> segue da pag. 119

Proprio al patrono, che secondo la tradizione liberò Aosta dalle bestie feroci, è dedicata la Foire de Saint Ours, una mostra-mercato di manufatti artigianali (sculture in legno, utensili in pietra ollare, in ferro battuto e in cuoio, tessuti rustici a telaio e merletti delle dentellières, le merlette, di Cogne) con musica, folklore e degustazioni. Una vera festa popolare, che trova il momento culminante tra il 30 e 31 gennaio nella Veillà (la veglia), una “notte bianca” ante litteram con vie illuminate, negozi e locali aperti fino all'alba. Sorprendentemente, in centro città si trova anche la telecabina ultraveloce che porta a Pila; un comprensorio sciistico all'avanguardia (70 km di piste tra i 1500 e i 2750 metri di altitudine), con panorami mozzafiato sul Bianco, sul Cervino e sul Rosa, progettato clonando il modello francese dello ski-total, quindi un paradiso per sciatori e amanti dello snow board, del fondo, delle ciaspolate.

Una cucina rustica e autentica

Per gli appetiti robusti di sportivi e turisti il ricettario di Aosta ha in serbo una serie di ghiottonerie ruspanti, nate da un'economia rurale e di sussistenza, con materie prime umili e accostamenti geniali: dai salumi duri&puri, come la mocetta e i boudin (salamini realizzati con patate, sangue, barbabietole), alle zuppe (che utilizzano a man bassa fontina, pane raffermo e verdure autarchiche, tra cui soprattutto patate e cavoli) fino ai piatti di carne (come i salmi di selvaggina o la carbonnade). I sapori della Valle sono protetti dal marchio “Saveurs du Val d'Aoste”, che valorizza la produzione agroalimentare ed enogastronomica della regione: seguendo il marchio è possibile acquistare prodotti tipici garantiti e individuare ristoranti e osterie dove il menu parla il patois valdostano (il dialetto locale).



TISANA RILASSANTE BONOMELLI.

SENTIRSI
RILASSATI È UN VERO
PIACERE.



Bonomelli, grazie all'esperienza nel mondo delle erbe e nella cura del benessere, ha preparato tante miscele, ognuna con una specifica funzione benefica, e tutte piacevoli anche al gusto.

Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere.

Scopri l'intera gamma delle tisane Bonomelli su
www.tisanebonomelli.it



TEGOLE VALDOSTANE

PER 25 BISCOTTI

200 g di zucchero - 60 g di farina - 4 albumi
- 80 g di nocciole - 80 g di mandorle spellate
- 60 g di burro - 1 bustina di vaniglia

- **1** Fate sciogliere il burro a fuoco basso. Frullate lo zucchero con le nocciole e le mandorle. Mescolate il composto ottenuto con la farina e la vaniglia, quindi aggiungete il burro fuso e infine gli albumi montati a neve.
- **2** Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi l'impasto a cucchiainate in modo da ottenere tanti dischi. Cuocere in forno caldo a 180° per 10 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti
- 95 cal/biscotto

● Tradizionalmente a questi deliziosi biscotti veniva conferita una forma incurvata che li faceva assomigliare alle tegole dei tetti. Un'abitudine che oggi è caduta in disuso, ma che non è difficile recuperare per ottenere dei dolcetti più scenografici: dopo la cottura, prelevate i biscotti dalla teglia ancora caldi e fateli aderire a un matterello piegandoli delicatamente con la mano. Quindi adagiateli su un tagliere e lasciateli raffreddare.



Sopra, la spazzolatura manuale delle forme di fontina, un passaggio che favorisce la corretta formazione della crosta. Sotto, la coppa dell'amicizia, da cui i commensali bevono il tipico caffè alla valdostana (con la grappa).



TACCUINO GOURMAUND

OSTERIA DA NANDO

Via Sant'Anselmo 99, Aosta, tel. 0165 44455
Ricette del territorio per uno storico ristorante in pieno centro. Fa parte del circuito Saveurs du Val d'Aoste.

LE PÈLERIN GOURMAND

Via De Tillier 9/b, Aosta, tel. 0165 231850
Tra mura romane e volte antiche si assaggia la cucina tipica con qualche incursione nella gastronomia delle regioni confinanti.

VECCHIA AOSTA

Piazza Porta Praetoria 4, Aosta, tel. 0165 361186
Nella zona pedonale di Aosta downtown, inserito nell'antica torre romana della porta. Cucina della tradizione e proposte stagionali garantite dal marchio Saveurs du Val d'Aoste.

LA CHATELAINE

Loc. La Chatelaine 1, Pila (Ao), tel. 329 6693901
Proprio sulle piste, con una vista spettacolare sul Monte Bianco. Ricette supertradizionali dagli gnocchi con fonduta alla polenta concia.

SOCIÉTÉ ANONYME DE CONSUMMATION

Pista della Nouva-Canalino, Pila (Ao), tel. 339 535644
A oltre 2000 metri di altezza, è ospitato in una vecchia baita. Il menu è un mix di tradizione e innovazione.

LA BOTTEGACCIA

Via Sant'Anselmo 90, Aosta, tel. 0165 41241
Negozio griffato Saveurs du Val d'Aoste che propone

tutti i prodotti tipici locali, dai vini alle birre, dai salumi ai formaggi, dalle confetture ai mieli.

CAFÉ-LIBRAIRIE

Piazza Roncas 5, Aosta
A metà strada tra libreria e caffetteria, qui si trovano libri sulla montagna e ghiottonerie a chilometro zero come il latte di Gressan, Les Bières du Grand St. Bernard, i succhi di frutta di Douce Vallée, oltre a numerose etichette di vino.

ERBA VOGLIO

Rue Monseigneur de Sales 14, Aosta, tel. 0165 548661
Formaggi (anche di capra) e salumi del territorio acquistati direttamente dagli allevatori e dai produttori.

L'UVA E UN QUARTO

C.so Père Laurent 21, Aosta, tel. 0165 548986
L'ultima nata, in fatto di enoteche, nel centro città. Marmi, barriques, torchi e una scelta incredibile di etichette nobili della regione (e non solo).

Su TV2000 il programma che mette in tavola la tradizione



QUEL CHE PASSA IL CONVENTO

La cucina come una volta,
facile, gustosa e genuina



Don Domenico dell'Abbazia di Casamari e Virginia Conti in un programma che parla di cucina come nessun altro. Le ricette del passato, gli antichi segreti, le storie e le curiosità della grande tradizione monastica. Seguilo alle ore 11 all'interno di "Nel cuore dei giorni".

dal lunedì
al venerdì
ORE 11

Digitale terrestre **canale 28**
Sky **canale 142**
Streaming video www.tv2000.it



Più di quello che vedi



Scoprire la magica gastronomia invernale della Val Gardena

Per vivere con tutti i sensi il periodo natalizio nel cuore delle Dolomiti altoatesine



"Ogni volta che sento odore di cannella, mi torna in mente quella pera Williams, marinata nel Lagrein Dunkel con gelato alla cannella fatto in casa, che una volta mi fece gustare lo chef Rudi del ristorante Concordia, in Val Gardena ... Il periodo natalizio, con le sue spezie, rievoca in me momenti particolari legati al palato.

Il mercatino natalizio di S. Cristina, per dire, è diverso dagli altri, è come se i presepi fossero nati proprio qui. I colori dell'artigianato artistico gardenese, le canzoni natalizie ladine e il profumo dei dolci natalizi tipici come lo Zeltlen si mescolano nei giochi di luce degli alberi di Natale amorevolmente addobbati, e ogni volta risvegliano in me i bei sogni dell'infanzia.

Il mio primo incontro con le montagne della Val Gardena è stato grandioso: davanti a me si sono materializzati il Sassolungo, il Sasso-piatto, il gruppo Puez-Odle e il massiccio del Sella. Sembravano enormi figure degli scacchi, giganteschi guardiani del paesaggio

emersi dopo la scomparsa dell'oceano primordiale Teti.

D'inverno invece, quando sono pronte ad accogliere gli amanti degli sport invernali, queste montagne ammantate di bianco emanano un'incredibile sensazione di leggerezza. Non so resistere al richiamo di 500 km di piste collegate tra di loro, dalla blu alla nera, e delle tantissime baite, e allora vado su. È incredibile quanto si possa mangiare bene sulle piste da sci. Non avevo mai visto così tante varietà di canederli come alla Baita Daniel, ce ne sono anche al nougat: irresistibili! Un'ottima cucina gourmet si trova anche alla Baita Ciampac in Vallunga, dove mi lascio tentare molto volentieri dal duetto di parfait con prugne marinate.

Nella Baita Sofie sulla pista Seceda ho invece gustato per la prima volta i Crafuncins, che poi è il nome gardenese per indicare gli Schlutzkrapfen, o mezzelune agli spinaci che dir si voglia. Insomma, in Val Gardena le vie del gusto sono infinite ..."

Pera Williams al vino Lagrein Dunkel con gelato alla cannella

Dosi per 4 persone

- 4 pere Williams
- 150 g di zucchero
- 5 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- vaniglia
- 1 bottiglia di vino Lagrein Dunkel

Stuccare le pere, lasciando la buccia nella parte superiore.

Cuocere le pere per 30 minuti ca. insieme a zucchero, cannella, chiodi di garofano e vaniglia e coprire il tutto con il vino.

Togliere le pere, scolare il liquido e continuare la cottura fino a ridurlo a consistenza sciropposa.

Servire le pere tiepide e coprirle con la riduzione del vino accompagnandole con un gelato alla cannella.



**Non perdetevi la nuova
guida eno-gastronomica
della Val Gardena:**

ristoranti, baite, bar e tante ricette.

Mercatino di Natale della Val Gardena:

dal 1 al 30 dicembre 2012 a S. Cristina, con articoli natalizi fatti a mano, figurine del presepe in legno, specialità culinarie ladine.

Per informazioni:

Area vacanze Val Gardena
tel. 0471 777 777 | www.valgardena.it
www.facebook.com/VGardena

Kringle estone

**MORBIDO, RICCO E
PROFUMATO, QUESTO
DOLCE LIEVITATO
E INTRECCIATO È
IRRESISTIBILE**

di Francesca Tagliabue,
in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

La parola Kringle in norvegese significa chiocciola: il nome - lo stesso in tutte le lingue scandinave - fa riferimento alla forma a treccia arrotolata. Qui ne presentiamo la versione estone, particolarmente gustosa e servita nelle occasioni speciali e nelle feste. Il Kringle estone è profumatissimo, formato da un impasto lievitato molto simile a una pasta brioche, tradizionalmente farcito con burro, cannella e cardamomo e poi intrecciato e modellato a forma di corona. Questa variante unisce alla consistenza particolare della farina di segale la ricchezza dolce del miele, cui fa da perfetto contrasto l'asprezza zuccherina delle mele verdi.

> segue a pag. 128



LA BRIOCHE CHE VIENE DAL NORD

Il Kringle è un dolce diffuso in tutto il Nord, dove pare sia arrivato dal Sud Europa nel XIII secolo, conquistando i golosi in particolare di Norvegia, Svezia e Danimarca. Nonostante la parola Kringle in norvegese significhi "ciocciola", la maggior parte dei Kringle (al plurale) danesi e norvegesi ricordano molto i Pretzel tedeschi, con la forma tipica a "B". Talvolta, lo si trova anche a forma di ferro di cavallo. In Estonia il Kringle, in origine anch'esso a forma di Pretzel, si è modificato nel tempo e le pieghe incrociate di pasta sono state eliminate a favore del più semplice cerchio. Qui il dolce è ancora preparato in occasione di feste e compleanni, mentre in Svezia è talmente diffuso che i fomialo usano come effigie del loro mestiere: fuori dai forni infatti si trova un Kringle dorato (a forma di Pretzel) come insegna. I Kringle sono molto popolari anche nel Midwest americano, dove un certo numero di danesi si stabilirono nel corso del 1800.

KRINGLE ALLA CANNELLA, UVETTA E MELE

PER 6 PERSONE

100 g di farina 00 - 200 g di farina di segale per pane (+ quella per la lavorazione) - 120 ml di latte tiepido più quello per spennellare - 4 cucchiaini di mele - 1 uovo - 30 g di burro morbido - 10-12 g di lievito di birra - 1 pizzico di sale - 1 tuorlo - poco latte
per la farcia: 50 g di uvetta - 1 bicchierino di grappa
- 1 mela verde Granny Smith - zucchero di canna - 30 g di burro
- 1 cucchiaino di succo di limone - 2 pizzichi di cannella

- Ammollate l'uvetta nella grappa. Setacciate le due farine e create la fontana in una ciotola grande. Sciogliete il lievito in qualche cucchiaino di latte e fatelo riposare un paio di minuti mentre sciogliete il miele nel latte rimasto. Versate il lievito al centro della fontana, mescolate e unite il latte e miele, continuando a impastare per amalgamare bene. Aggiungete l'uovo leggermente sbattuto con 1 pizzico di sale. Quando l'impasto sarà ben formato trasferitelo sulla spianatoia e iniziate a incorporarvi il burro a pezzettini, lavorando bene, con l'aggiunta di poca farina, finché l'impasto non sarà più appiccicoso. Trasferitelo in una ciotola e lasciatelo lievitare al caldo per 1 ora e mezza.
- Pulite la mela e tagliate la polpa a cubetti di 1 cm di lato; spruzzatela con poco succo di limone. Riprendete l'impasto, schiacciatelo leggermente con le mani e poi stendetelo con il matterello fino a formare un rettangolo. Spalmatelo con il burro fuso, usando un pennello, spolverizzate con poco zucchero di canna e la cannella e cospargete con l'uvetta ben strizzata e i pezzettini di mela. Cominciate a chiudere il rettangolo su se stesso dal lato lungo, fino a formare un rotolo. Tagliate il rotolo in due parti uguali per il lungo con un coltello affilato e, senza farle aprire troppo, attorcigliatele tra loro, senza stringere. Chiudete il rotolo dandogli forma di cerchio e mettetelo in una teglia foderata di carta da forno unta di burro. Coprite il tutto con pellicola leggermente unta di olio e lasciate lievitare ancora per 1 ora.
- Eliminate la pellicola, spennellate la treccia con poco latte sbattuto con il tuorlo e spolverizzate con altro zucchero di canna. Cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 360 cal/porzione

> segue da pag. 127

La crosticina esterna, grazie allo zucchero di canna, è croccante e dolce. I kringle possono essere lucidati con una semplice glassa di zucchero a velo e acqua oppure golosamente guarniti con cioccolato fuso. La forma a treccia, invece, è essenziale: al taglio le pieghe della pasta si separano e si sollevano, dando al dolce una particolare morbidezza e liberando il profumo della farcia. Le versioni più antiche del kringle, documentate soprattutto in Danimarca, avevano solo mandorle e pasta di mandorle. Oggi, invece, le farciture - secondo il paese e la tradizione di famiglia - sfidano la fantasia, includendo uvetta, albicocche e altra frutta disidratata, mele, miele, marzapane, marmellata e confetture varie, piccole gocce di cioccolato, frutta secca. L'impasto, invece, è sempre lo stesso. Varia solo la farina: si possono usare la 00, quella di castagne, integrale o di segale.



Alzatina
di Porcellana Bianca
distribuita da Unitable
Indirizzi a pagina 8



FRANTOIO DI SANTA TÈA

REGGELLO - FIRENZE



Messaggio per Te.

GONNELLI 1585

NATURA, SENZ'ALTRO.

Fai una dichiarazione d'amore al tuo palato con la selezione di prodotti a marchio Gonnelli 1585. La tradizione antica del fare si rinnova anno dopo anno nell'eccellenza del nostro olio per portare sulla tua tavola un messaggio di genuinità. In ogni bottiglia troverai la fragranza degli ulivi accarezzati dalla brezza toscana, la cura e la pazienza, la tradizione e la saggezza. Scopri Gonnelli 1585 anche sul sito www.gonnelli1585.it



IL TOCCO IN PIÙ



Piatto Driade, posata
Mepra, tovagliolo
La fabbrica del lino,
tessuto arancio
C&C Milano,
tessuto bianco
La fabbrica del lino.
Indirizzi a pagina 8

Scorzette d'agrumi

DI LIMONE, MA ANCHE DI CEDRO,
LIME E ARANCIA... SONO RICCHE
DI PROFUMI INIMITABILI.
PREZIOSE DALLA CUCINA ALLA
PASTICCERIA, DANNO AROMA,
COLORE E CARATTERE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Claudia Compagni, foto di Alkémia, styling di Stefania Aledi



Risotto al taleggio
con gremolata al timo,
pag 134



Una volta tanto, trascuriamo la polpa, cuore del frutto, per scoprire l'involucro naturale di limoni, lime, arance, cedri, gli agrumi dalle scorze più consistenti e generose. Il limone è il più versatile. Averne sempre almeno uno in casa è una sicurezza. E la scorza, tagliata o grattugiata, è una piccola riserva preziosa. Quella d'arancia ha molti impieghi, in particolare nei dolci. Il lime sta bene nei cocktail. Il raro cedro ha utilizzi simili al limone. Comunque, scegliendo una varietà a buccia non troppo sottile, si utilizza solo la parte gialla esterna: quella bianca, l'albedo, è amara e non ci interessa.

Con utensili simili a pelapatate e altri specifici per verdure a julienne, ma anche con il classico spelucchino, si ottengono strisce di scorza regolari o una sola, lunga e avvolta a spirale, oppure striscette corte e sottilissime. Lucenti e profumate, sono ideali per decorare preparazioni fredde, insalate composte, dessert, gelati, sorbetti. Nei cocktail, come il Martini Vodka, si pavoneggiano sul bordo del bicchiere, così nei long drinks e nelle bibite come Coca Cola o acqua tonica. Indispensabili nei grog, nei punch e nelle bevande calde, spiritose e non.

> segue a pag. 132



> segue da pag. 131

Per sfruttare le capacità aromatizzanti, il campo si apre a 360°. Nella frutta cotta, mele per esempio, non può mancare il saporino di limone di una scorzetta; nel ragù classico emiliano (ma non ditelo ai puristi e toglietela a cottura ultimata) fa da contrappunto al grasso degli ingredienti. Grattugiata, entra anche nella farcia dei tortelli mantovani, a contrastare il dolce della zucca e degli amaretti. Si trova benissimo nella pasta frolla e nelle paste lievitate, non può mancare nella crema pasticciera.

Poi ci sono gli utilizzi come ingrediente delle scorze dei diversi

agrumi. Si va da quelle candite alle raffinate confetture che le impiegano da sole, fino ad arrivare a quel Re della liquoreria domestica che è il limoncello, dove ognuno ha la sua ricetta ma le scorze, possibilmente di coltivazione biologica, non si discutono. La buccia grattugiata degli agrumi, mescolata con lo zucchero, dà aroma, dolcezza e colore al tè. Se trovate o sentite la parola "zeste", non cadete dal pero; i francesi l'hanno inventata per le scorze, soprattutto quelle candite: noi possiamo farne a meno perché amiamo chiamarle "scorzette", ma l'accogliamo benevolmente.

Bicchiere Ichendorf,
piatto Asa, tovagliolo
Himla, tessuto
C&C Milano.
Indirizzi a pagina 8



Tagliata con burro
agli agrumi, pag 134

PREPARIAMO INSIEME IL NATALE!



IL MODO
PIÙ DOLCE
DI DECORARE
L'ALBERO
DI NATALE



DAL 14 NOVEMBRE IN EDICOLA

Le più divertenti ricette per piccoli chef: le feste hanno
un gusto speciale con biscotti e dolcetti che mettono allegria!



MONDADORI

RISOTTO AL TALEGGIO CON GREMOLATA AL TIMO

PER 4 PERSONE

250 g di riso Arborio - 100 g di taleggio - 1 arancia non trattata - 1 limone non trattato - 30 g di mollica di pane fresca - 1 rametto di timo - 1 scalogno - 1,2 litri di brodo vegetale - 30 g di burro - pepe

● **1** Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e stufatelo in una casseruola con la metà del burro e un mestolino di brodo fino a che diventa trasparente; unite il riso e tostatelo per 2-3 minuti, mescolando in continuazione.

● **2** Portate a cottura il risotto, versandovi il brodo bollente poco alla volta. Nel frattempo, prelevate 2 strisce di scorza di arancia e limone, eliminate l'eventuale parte bianca e scottatele per 1 minuto in acqua in ebollizione. Scolatele, asciugatele e tritatele con le foglioline di timo.

● **3** Quando il riso è ancora molto al dente spegnete il fuoco, unite il taleggio privato della crosta e ridotto a dadini, mescolate fino a che si è sciolto e lasciate riposare il risotto coperto per 3-4 minuti. Nel frattempo tritate la mollica di pane e doratela in una padella antiaderente con il burro rimasto. Trasferite il risotto nei piatti singoli, distribuitevi sopra la gremolata al timo, il pane dorato, pepate e servite.

FACILE

● Preparazione 5 minuti ● Cottura 20 minuti ● 380 cal/porzione

TAGLIATA CON BURRO AGLI AGRUMI

PER 4 PERSONE

2 entrecote di vitellone da 300 g l'una - 1 pompelmo rosa, 1 arancia e 1 lime non trattati - cicorino novello - 40 g di burro - sale - 1 dozzina di grani di pepe nero

● **1** Lavate ed asciugate gli agrumi, prelevate una striscia di scorza da ciascuno, eliminate l'eventuale parte bianca rimasta attaccata e scottatele in acqua in ebollizione per qualche secondo. Scolatele e ripetete il passaggio per altre 2 volte.

● **2** Asciugate le scorze, tritatele finemente e mescolatele con il burro ammorbidito, 1 presa di sale e i grani di pepe pestati grossolanamente. Trasferite il burro così aromatizzato in frigo. Pelate gli agrumi al vivo e tagliateli a fette. Scaldate una piastra per la cottura ai ferri.

● **3** Cuocete le entrecote sulla piastra 2-3 minuti per lato, a seconda del tipo di cottura che preferite, salatele, avvolgetele in un foglio di carta stagnola e lasciatele riposare per 5-6 minuti al caldo. Tagliatele a fette in diagonale, disponetele nei piatti singoli accanto agli agrumi affettati, conditele con 1 noce di burro aromatizzato e servite subito con cicorino il novello.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 4-5 minuti ● 280 cal/porzione

FRUTTA CAMELLATA CON ZUCCHERO AL LIME

PER 4 PERSONE

2 lime non trattati - 4 fette di ananas - 4 piccole mele - 2 grossi kiwi - 40 g di zucchero di canna - gelato di crema per accompagnare

● **1** Lavate ed asciugate i lime, prelevate la scorza con un coltellino affilato, scottatela in acqua in ebollizione per qualche secondo; scolatela e ripetete l'operazione un'altra volta; asciugatela e tritatela nel mixer con lo zucchero.

● **2** Mondate la frutta, lavatela, asciugatela, tagliatela a grossi pezzi e suddividetela in 4 piattini. Cospargetela con lo zucchero preparato e passatela sotto il grill del forno per pochi minuti fino alla formazione di un caramello dorato.

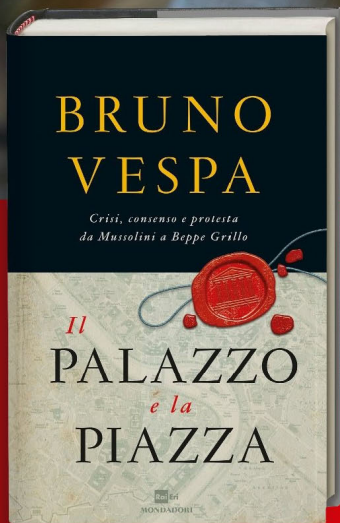
● **3** Togliete dal forno, lasciate intiepidire, e servite subito accanto a una pallina di gelato di crema.

FACILISSIMA

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 2-3 minuti ● 170 cal/porzione

Frutta caramellata con zucchero al lime

Posate Mepira,
piatto Alessi,
tovagliolo
Himla, tessuto
L'Opificio.
Indirizzi a
pagina 8



*Perché la gente è infuriata?
Come è cambiata
la corruzione politica?
Chi ha commesso gli errori
che stiamo pagando?
Parlano i protagonisti.*

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



LE LUCI DI NATALE PERNIGOTTI

Un pupazzo di neve, Babbo Natale e una renna racchiudono tutta la magia ed il gusto degli inimitabili Gianduiotti. I tre diversi soggetti, in ceramica, diventano dei semplici portacandele con cui addobbare la tavola o l'albero di Natale. E in più tutta la dolcezza dei Gianduiotti Pernigotti.



NATALE 2012 HAUSBRANDT

Frutto della storica collaborazione con il maestro pasticciere Iginio Massari, il Panettone natalizio Hausbrandt è proposto nelle due versioni Delice e Glassato. Ricette uniche grazie alla scelta di ingredienti di assoluta qualità, cura nella lavorazione dell'impasto e rispetto dei tempi.



CHIANTI SUPERIORE RUFFINO

Dopo quasi trent'anni è in uscita una nuova edizione di una bottiglia speciale: il fiasco. Il nuovo fiasco Ruffino mantiene la linea senza tempo ma si presenta con un formato ridotto e con un vino Chianti DOGC nella sua specifica menzione "Superiore".



HAVANA CLUB MALECON EDITION

Havana Club Malecón Edition si presenta con una speciale confezione natalizia, scatola in latta con stampe in rilievo che porteranno nelle nostre case l'atmosfera del Malecón, il lungomare dell'Avana. La confezione retrò racchiude il gusto unico di Havana Club Añejo 7 años.



GIOIELLI GUYLIAN

Guylian suggerisce una deliziosa proposta: assortimento di Praline Luxury, un'ampia varietà di cioccolatini dalle forme curiose e inconfondibili realizzati con cioccolato ottenuto dalle più fini fave di cacao dell'Africa occidentale e con il 100% di burro di cacao privo di grassi vegetali.



DOLCE FRATELLI CARLI

Il Dolce di Natale all'Olio Extra Vergine di Oliva Fratelli Carli è ottenuto da un'attenta selezione degli ingredienti migliori – bacche di vaniglia, uvetta e scorze d'arancia candite – ha una consistenza soffice e leggera grazie alla presenza dell'Olio Extra Vergine di Oliva Carli, che sostituisce interamente il burro.



NATALE VAL D'OCA

Val D'Oca propone un bauletto in legno, ideale per accogliere gli spumanti Val D'Oca. L'accessorio può essere acquistato online – shop.valdoca.com – sia singolarmente sia assieme alle bottiglie di vino preferite. Ne contiene sei ed è possibile scegliere l'assortimento.



PANETTONE CANEVEL

Il Panettone di San Biagio è un panettone di alta pasticceria. L'esperienza del maestro pasticciere, l'alta qualità degli ingredienti e l'aggiunta del nostro Valdobbiadene D.O.C.G. garantiscono un prodotto di altissimo livello. È in vendita in abbinamento a una bottiglia di Valdobbiadene Spumante.



CANTINA COLTERENZIO

La Cantina Colterenzio, situata nella migliore area vitivinicola dell'Alto Adige, propone la linea LaFoa con i vini Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon. Sauvignon Blanc è caratterizzato da un delicato equilibrio tra frutta e acidità. Cabernet Sauvignon è un rosso intenso e strutturato.



UN ELEFANTE PER NATALE

Tra le proposte firmate Zoogami troviamo la Ra's Choice con due birre, la Sixt e la Eight più due calici Zoogami per un brindisi spumeggiante.



FERRERO COLLECTION

A Natale regala le scatole composte da Ferrero Rocher, Raffaello e Ferrero Rondinor. La novità del nuovo assortimento è Raffaello: ogni pralina è confezionata singolarmente con un nuovo packaging che ne esalta l'artigianalità, la cura e la raffinatezza.



DA BISOL RAFFINATE IDEE REGALO

Bisol propone una nuova linea di eleganti colanetti regalo personalizzabili. Noi vi consigliamo: Bisol Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Spumante Dry, Jeio Colmei Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Spumante extra dry, Bel Star Prosecco D.O.C. Spumante Brut.



NATALE ZAINI

Zaini rilancia la consuetudine di donarsi, per le festività come in ogni momento dell'anno, belle confezioni di buoni cioccolatini della tradizione italiana. Boeri in testa, il tipico cioccolatino Zaini, e a seguire Cremini e Gianduotti, in confezioni monogusto o assortiti.



NATALE GIULIANI

In occasione del Natale la linea Giusto®, nata dalla Ricerca Nutrizionale Giuliani, propone il Panettone Giusto® Senza Glutine, per celiaci e intolleranti al glutine, e Stella d'Oro Giusto® Senza Zucchero, ideale per chi vuole limitare l'apporto di zuccheri.



SALMONE RIUNIONE

Il Salmone Norvegese Affumicato preaffettato di Riunione Industrie Alimentari è un prodotto di eccellente qualità, perché viene lavorato dal fresco e salato a mano. Confezionato in un'originale scatola in legno, è il regalo ideale per gli amici gourmand.



ORSETTO LINDT

Dall'amore per il cioccolato dei Maîtres Chocolatiers Lindt nasce Orsetto, l'icona del Natale Lindt. Realizzato in finissimo cioccolato al latte Lindt, Orsetto è impreziosito da un piccolo cuoricino rosso intorno al collo ed è avvolto da un elegante incarto dorato.



SET SINFONIE RONER

Un viaggio attraverso la tradizione di gusto delle distillerie Roner. Williams, fragrante distillato di pere. La Gold, grappa di vinaccia Alcaesina affinata in botti di rovere. Pommé, il tradizionale liquore alle mele verdi.



LA GRANDE DAME 2004

Nato nel 1972 per celebrare il bicentenario della Maison con il Millesimato 1962, questo Champagne straordinario simboleggia la quintessenza dello stile Veuve Clicquot. Conosciuto su misura in proporzioni uniche (2/3 di Pinot Noir e 1/3 di Chardonnay) è contenuto in una bottiglia di perfetta purezza.

SALE&PEPE

n. 12 DICEMBRE 2012

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Casé cristiana.case@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Loredana Maestri maestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca iconografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Ilva Beretta,
Federica Bianco di San Secondo, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni,
Fulvia Carmignini, Monica Cattaneo, Marina Cella, Claudia Compagnini, Miriam
Ferrari, Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Francesca Romana Mezzadri,
Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Lisa Sala,
Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue,
Beatrice Spagnotti, Sissi Valassina, Paola Volpato

Foto: Alkémia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL,
Maurizio Lodi, Francesca Moschini, Michele Mudaz, Stefania Sainaghi,
Michele Tabozzi, Claudio Tajoli

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un servizio?

Tel. 199111999 (dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata
€ 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione
dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041.509.90.49; fax 030.3198202;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti. Avete preso un numero di Sale&Pepe? Tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421, Casella postale n. 1833,
20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDAMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.

SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (MI) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/7542.232.

© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica
riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.

MONDADORI PRINTING S.p.A., via Luigi e Pietro Pozzoni, 11, Ciano Bergamasco (Bergamo). Stabili-
mento di Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.

Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel.
199162171; Fax 0295103250; e-mail: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 7770387.

Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti
dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi
dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n.
77703101 e-mail: abbonamenti@mondadori.it



Accreditamento Diffusione
Stampa - Grafica
n. 725 del 14 dicembre 2011



Questo periodico è iscritto
alla FVG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul
tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale.
Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe
magazine dall'Apple Store (oppure fotografa
il codice QR qui a destra).

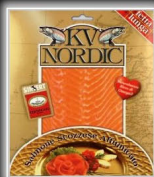


Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti
a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di
sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!

Grande
concorso
GAMBERO ROSSO



KV NORDIC, QUESTA SERA CUCINO IO.



Vuoi misurare le tue capacità in cucina? Da oggi puoi. Ti basta scegliere un salmone KV Nordic nato nelle acque cristalline di Norvegia, Scozia, Irlanda o Canada, lavorato artigianalmente, con affumicatura tradizionale per partecipare ad un grande concorso televisivo su Gambero Rosso Channel. Scopri come su www.kvnordic.it.



Per conoscere le modalità di gioco e il regolamento completo visita il sito www.kvnordic.it
Concorso valido dal 12/11/2012 al 31/01/2013. Montepremi indicativo € 2.600 Aut. Min. Ric.



LUSSO QUOTIDIANO

Dressed for the occasion



ALESSI
The Useful Art

"Dressed". Serie di pentole in alluminio con rivestimento antiaderente, design Marcel Wanders, 2012.